



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SYLLABUB (İNGİLİZ)

1 limon
100 gr herhangi bir meyve suyu
3-4 yemek kaşığı pudra şekeri
300 gr krem şanti
Üstü:
Kıyılmış şamfıstığı, ya da ufalanmış pralin

Hafif ve çabuk hazırlanan bu tatlı, hemen sunulduğu gibi bir gece buzdolabında da bekletilebilir.
Limonun kabuğunu rendeleyin. Limon suyu, meyve suyu, 3 yemek kaşığı şeker ile limon kabuğu rendesini bir kaba koyun. (Zamanınız varsa bu karışımı bir süre bekletmeniz iyi olur.)
Kremayı azar azar eklerken çırpın. Karışım küçük tepecikler oluşturunca dek çırpmanızı sürdürün. Tadına bakıp gerikiyorsa, biraz daha şeker ekleyin.
Syllabub'u orta kısmını kaşığın ucu ile şöyle bir yuvarlayarak, kaselere bölün.
Üstünü kıyılmış şamfıstığı ya da ufalanmış pralin ile süsleyip, yanında bisküvi ile sunun.