



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİFLE

3 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı şeker
3 adet yumurtanın beyazı
3 yemek kaşığı şeker
65 gr un
1/8 çay kaşığı krem tartar
1/2 çay kaşığı vanilya
birkaç damla limon suyu
1 fncan pudra şekeri
1 yemek kaşığı margarin
1 paket krem şanti (hazırlanmış)
2 adet kivi
Bir kase çilek

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Oda ısındaki yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın. Yumurta sarılarına, 1 yemek kaşığı yağı, 2 yemek kaşığı şeker ilave edip karışım açık sarı renge dönüp kalınlaşana kadar çırpın. Un, vanilya, krem tartar ve limon suyu ilave edin, bu aşamada asla mixerle çırpmayın. Tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Yumurta beyazlarına, 3 yemek kaşığı şeker ilave edip, karışım kabarana kadar çırpın. Un karışımı ile yumurta beyazı karışımını yine tahta kaşıkla karıştırarak halledin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine 7-8 cm lik şeritler halinde aralarını açık bırakarak yerleştirin. 8-10 dakika kadar önceden ısıtılmış (180 C) fırında pişirin. Üzerine parmağınızla dokunduğunuzda süngerimsi oluyor. Bu bisküvileri 100 C de 1 saat kurumaları için bekletin. Fırından çıkan ılık bisküvileri hemen kağıttan çıkarın ve soğumaya bırakın. Derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Üzerine pudra şekeri serpiştirmeyi unutmayın. Güzel bir çam bardak kasenin içine hazırlanmış krem şantiden bir kaç kaşık koyun diklemesine pişirdiğimiz gevrek bisküvileri dizin üzerine çilek ve kivi dilimleri ile süsleyin servise sunun



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.04.2024