



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

UNUTMABENİ

Kullanılacak malzeme:

9 tane yarımşar şeftali şekerlemesi,
1/2 kilo vanilyalı veya kaymaklı dondurma,
100 gram pudra şekeri,
18 çilek veya kiraz şekerlemesi,
250 gram taze kaymak,
4 yumurta.

Yapımı: Dondurmayı alıp kullanılacağı vakte kadar buzdolabının en soğuk yerinde tutmalı.

Yumurtaların sarılarıyla pudra şekerini porselen bir kâse de veya mikserde iyice çırpılarak köpük durumuna getirmeli. Yumurtalı şeker köpüğü iyice kabarınca porselen kâseyi âteşin üstünde bulunan ve içinde kaynar su olan bir kabin içine oturtmalı. Karışımı benmari yoluyla ısıtarken yavaş yavaş karıştırmayı unutmamalı. Böylece karışım kabarıp hafif hafif kaynamaya başlayınca su kabından çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Yumurtalı karışım iyice soğuyunca kaymağı çırpılarak köpürtmeli, sonra bunu karıştırılmakta olan yumurtalı karışıma azar azar katmalı.

Unutmabeni'nin kreması hazırlanınca bunu cam veya kristal bir kâsenin ortasına koymalı. Bunun çevresini de dondurmayla doldurmalı. Kremanın ortasına bir şeftali şekerlemesini çukur tarafı yukarı gelecek biçimde yerleştirmeli. Öbür şeftali şekerlemelerini de aynı biçimde dondurmanın üstüne serpiştirmen. Şeftali şekerlemelerinin üstüne birer çilek veya vişne şekerlemesi oturtuktan sonra kalan vişne veya çilek şekerlemelerini de sağa, sola serpiştirdikten sonra kâseyi sofraya çıkarıp servis yapmalı.

Unutmabeni'yi büyük bir kâseye koyup servis yapmak mümkün olduğu gibi küçük kâselere veya balon bardaklara da aynı biçimde koyup servis yapmak mümkündür. Ancak unutmabeni'yi küçük kâselere veya balon bardaklara koymak için bunları kullanmadan önce en azından iki saat buzdolabında tutmak gereklidir.