



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜM SOSLU KAVUNLU SEMİRFREDDO

300 gr. kavun ezmesi  
1 çimdik tuz  
300 gr. üzüm  
200 gr. krem şanti  
120 gr. şeker  
3 adet yumurta akı  
1 yemek kaşığı margarin

Beze kreması için 100 gr. şekeri 50 ml suyun içinde ocakta eritin. 112 °C'ye ulaşınca tuzla çırpığınız yumurta akının üzerine ilave edip bembeyaz ve sert bir köpük kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Kavun ezmesi (kavunu blender' dan çekip süzün), beze kreması, eritilmiş soğutulmuş margarin ve krem şantiyi karıştırıp yağlı pişirme kağıdıyla kaplı dikdörtgen kek kalıbına aktarın. En az 4 saat buzdolabında dinlendirin.

Üzüm sosu için üzüm tanelerini yıkayıp çekirdeklerini çıkartın ve dilimleyin. Küçük bir tencereye aktarıp kalan şekerle ocağa yerleştirin.

Şeker karamelize olmaya başladığında yarım su bardağı ılık su ekleyip 3-4 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğutun. Tatlıyı buzdolabından alın. Kalıptan çıkartıp servis tabağına yerleştirin. Dilimleyip üzüm sosu ve ince kavun dilimleriyle süsleyip servis yapın.

