



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KREMA

1/4 vişne suyu
Rendelenmiş 1/2 limon kabuğu ve 1/2 limon suyu
3 yumurta sarısı
3 dolu yemek kaşığı şeker
6 yaprak jelatin
1/4 titre tatlı krema, (krem şanti de olabilir)
Birkaç tane vişne ve üzüm.

Vişne suyunu, rendelenmiş limon kabuklarını ve suyunu bir kaba koyun. Yumurta sarısı ile şekeri ilâve edin. Sonra bu kabı, içinde su bulunan bir başka kabın içine oturtun. Yumurta teli ile hepsini köpük haline gelinceye kadar çırpın. Biraz krema karıştırın. 5 dakika soğuk suda bırakılarak yumuşatılmış Jelatinleri sıkıp suyunu alın. Bir kaba koyun. Üstüne hazırlanan kremanın bir kısmını dökün. Karıştırın. Soğuk bir yere koyup dondurun. Servisten evvel geride kalan hazır kremayı katıp karıştırın. Çekirdekleri çıkarılan vişneleri kıyın. Soğutulan bardak veya kâselerin içine serpererek koyun. Üstüne krema dökün. Üzümle süsleyip servis yapın.

