



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT VARYASYONU

(Yoğurt kremi & Yoğurt Muhallebi)

Malzemeler:

1 adet yumurta sarısı

30 gram krema

20 gram yoğurt

15 gram toz şeker

5 gram portakal reçeli

1 adet yaprak jelatin

1 bardak su

Yoğurt Muhallebisi için:

50 gram süt

20 gram yoğurt

30 gram toz şeker

20 gram nişasta

Az miktarda vanilya

Tuz

Hazırlanışı:

Yoğurt Kremi Hazırlanışı Yumurta sarısı, şeker ve suyu derin bir kaba koyup mikserde çırpın. Ayrı bir kapta kremayı kabartıp kenarda bekletin ve bu arada yaprak jelatinleri soğuk suda yumuşattıktan sonra bütün hazırlanan malzemeyi karıştırın ve -5 derecelik soğuk odada yaklaşık 4 saat beklettikten sonra servise verin.

Yoğurt Muhallebisi Hazırlanışı Süt vanilya ve şekeri derin bir kaba koyup kısık ateşte kaynatın ve sonra nişastaya az bir soğuk sütle eritip kaynayan karışıma yavaş yavaş ilave edin. Koyulaştıktan sonra kenara alıp 40 derecelik soğukluğa geldiğinde yoğurdu ve tuzu ilave edin. Düz bir tepsiye döküp 3 saat kadar soğumasını bekleyin.