



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SÜT

Malzeme :

4 adet yumurta

4 çorba kaşığı toz şeker

4 su bardağı süt

2 kahve kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi

Yapılışı:

Yumurtaların sarılarıyla aklarını ayırın. Akları beyazlaşana kadar çarpın. Fakat sadeleşmelerine dikkat edin.

Yumurta sarılarını ayrı kapta çarpın. Şekeri karıştırın. Sonra sütü ilave ederek çarpmaya başlayın. Süt, şeker ve yumurta iyice karışınca yumurta aklarını da ilave edin. Tekrar karıştırın. Karışımı 5 bardağa doldurup buz dolabında iyice soğutun. Üstlerini hindistancevizi rendesiyle süsleyerek servis yapın.
