



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜZEN ADALAR

<https://tr.braun.com/>

6 yumurta akı
250 gr. şeker
800 ml süt
Garnitür olarak kıvılcık
Kayısı ve Vanilya Sosu için:
300 ml su
100 gr. şeker
250 gr. kuru kayısı
1 adet yarılmış vanilya baklası

Sosu yapmak için tüm malzemeleri kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Malzemeleri Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının ölçü kabına boşaltın ve el blendırının şaftını kullanarak karıştırın. İnce elekten geçirin ve gereken zamana dek buzdolabında saklayın.

Yüzen adalar için sütü geniş, sığ bir sos tavasına koyun ve kısık ateşte pişirin.

Ardından, temiz, yağ tutmayan bir kaptan, katı hale gelene dek çırpın. Kalın ve parlak bir karışım elde edene kadar sürekli karıştırarak şekeri peyderpey ekleyin.

8 adet büyük bir kaşık dolusu yumurta akı karışımı oluşturup bunları kısık ateşteki süreye ekleyin.

İki dakika boyunca hafifçe pişirin. Sütten çıkarın, soğumaya bırakın ve buzdolabına kaldırın.

Soğumuş sosu tatlı kasesinin dibine koyun ve yüzen adaların iki tanesini de onun üstüne yerleştirin. Kıvılcıkla süsleyin.

