



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜZEN ADA

MALZEMESİ 6 kişilik

6 yumurta,

1/2 litre (2 su bardağı) süt

bir parça çubuk vanilya

tozşeker

300 gram (2 su bardağı) pudra şekeri

bir paket vanilya

YAPILIŞI:

1) Bir parça çubuk vanilyayı 10 dakika kadar sıcak sütte bekletin. Sonra süttten alıp, temiz bir bezle kuruladıktan sonra tekrar kullanmak üzere kaldırın.

2) Bu arada yumurta sarılarını 150 gram (3/4 su bardağı) tozşekerle çırpın, sonra da azar azar sütü ilave edin. Bu kremayı kısık ateşte, kıvamına gelene kadar pişirin, soğumaya bırakın.

3) Yumurta aklarını, vanilyayı da ilave ettikten sonra kar haline gelene kadar çırpın. İçine yavaş yavaş pudra şekerini ekleyin. Bu karışımı biraz tereyağıyla yağlanmış 6 porselen kaseye paylaşın. Sonra da önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında, 5 dakika kadar benmari usulü başka bir kaba oturarak) pişirin.

4) 6 çorba kaşığı şekeri 3 çorba kaşığı suda kısık ateş üzerinde çözün ve bu şekilde bir karemela hazırlayın. Kremayı genişçe meyve salatası kaselerine paylaşın. Yumurta aklarıyla hazırladığınız karışımı, her porsiyon ada'nın üzerine dökün ve hazırlanmış karamelayla süsleyip servis yapın.
