



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZABAYON SOS

3 adet yumurta sarısı  
1 ay bardađı süt  
3 yemek kaşığı şeker  
1 ay kaşığı vanilya

Sıcak su dolu bir tencereyi mutfak tezgahına yerleştirin.  
Bařka bir kabın içerisine yumurta ve şekeri birleştirip çırpın. Bu kabı su dolu tencerenin ortasına yerleştirin.  
ırparken yumurtalı kabı ara sıra kremanın kesilmemesi için tencereden çıkartarak ılıtın.  
Krema kıvamına gelmeye başladığında üzerine azar azar süt ekleyin ve çırpmaya devam edin.  
Krema koyu ve akışkan bir kıvam aldığında vanilyayı ekleyin.  
Yumurtaların çok fazla pişmesini önlemek için, mutlaka tencereden çıkartarak ılımasını bekleyin.

Not: Orijinal adı zabaglione olan İtalyan sosu zabayon, tiramisu tarifine farklı bir sunum katıyor. Zabayon sos ayrıca meyve dilimleriyle ve kurabiyelerle de tek başına bir tatlı olarak da ikram edilebiliyor.

