



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TART KREMASI

400 gr (1+1/2 su bardağı) süt
1 kahve kaşığı toz vanilya
2 yumurta + 2 yumurta sarısı
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
2 çorba kaşığı un
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağ
100 gr dövülmüş acıbadem kurabiyesi, yada badem
1 çay kaşığı badem esansı

Orta büyüklükte bir tencerede, içine vanilya eklenmiş sütü ısıtıp, kaynamaya başladığında hemen ateşten alınız ve bir kenarda soğumaya bırakınız.

Orta büyüklükte bir kâsede yumurtaları, yumurta sarılarını ve şekerini bir tahta kaşıkla yada telle, karışım koyulaşana kadar, çırpınız ve ununu ekleyiniz. Soğumuş olan sütü, yumurtalı karışımın içine karıştırarak ekleyiniz ve karışımı tekrar tencereye boşaltınız.

Tencereyi ateşe koyup, yavaş yavaş karıştırarak kaynama noktasına getiriniz. Ateşten alıp, koyulaşmış olan karışımı, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpınız.

Tereyağın, bademlerin ve badem esansının katılmasından sonra, bademli tart kreması kullanılmaya hazırdır.

Not: Bademli tart kreması; tartlara, kreplere ve keklere konabilir.