



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ KREMA

2 su bardağı süt
150 gram şeker
80 gram un
2 yumurta sarısı
1 yumurta
1/2 paket vanilya
2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı

Bir tencereye 2 yumurta sarısı, 1 yumurta, toz şeker ve vanilyayı koyun. Çırpma teliyle karıştırın. Sütü kaynatın. Bu karışıma kaynar sütün 1 kepçesini azar azar katın. Çırparak yumurtalı karışıma yedirin. İçine unu katıp, krema haline getirin, kalan sütü de azar azar katın. Çırparak pürüzsüz hale getirin. Tencereyi orta hararettteki ateşe oturtun. 3-5 dakika telle çırparak pişirin. Kremayı yayvan bir kaba alın. Karıştırmaya devam ederek dilerseniz içine margarin veya tereyağını katın. Hazırladığınız bu kremayı tüm pasta ve turtalarınızda kullanabilirsiniz.