



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KREMA

Malzeme:

500 gr. süt
150 gr. toz şeker
2 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı vanilya tozu
65 gr. un
50 gr. tereyağı
1 adet bütün yumurta
12 gr. kakao ya da 20 gr. sütsüz çikolata
8 gr. kakao

Yapılışı:

Bir tencereye; 2 yumurta sarısı, 1 bütün yumurta, 150 gram toz şeker ile 1 kahve kaşığı da vanilya tozu koyarak bunları telle 5 dakika kadar dövünüz. Bu şekerli _ yumurtalara 65 gram un ile 12 gram da kakao katarak, iyice karıştırmak suretiyle bunları, bulamaç haline getirin. Sonra da bu bulamaca; azar azar olmak üzere kaynar bir halde 500 gram süt katmak ve bir taraftan da karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle iyice halledin. Bundan sonra, tencereyi, orta kuvvetteki ateşe oturtarak, krema muhallebi kıvamında bir koyuluk alınca kadar aşağı yukarı 3 - 5 dakika, telle hızlıca karıştırmak suretiyle pişirin, sonra da tencereyi ateşten alarak, ılınması için kremayı yayvanca bir tepsi, ya da mutfaktaki taşa uzunca yayın. Krema ılınınca, buna; azar azar olmak üzere 50 gram da tereyağı katın ve bir taraftan da kaşık ya da demir ispatula ile karıştırmak ya da avuç ile mıcıklamak suretiyle yağı kremaya iyice yedilin. Bu kremaya; çikolata da katmak istersek kremaya kakao katmak suretiyle pişirip koyulaştırdıktan sonra ateşten ineneğine yakın buna yontulurcasına ince doğranmış 20 gram sütsüz çikolata katmalı ve iyice karıştırmak suretiyle çikolatayı krema içinde erittikten sonra tencereyi ateşten almalı ve kremanın ılınması için, taşa uzunca yaymalıdır. Krema ıldıktan sonra tereyağı katmalı ve istediğimiz yerde kullanılmalıdır. Ancak, kremaya daha nefis olur zannederek fazla miktarda çikolata katmak doğru değildir. Aksi takdirde krema lâstik gibi uzar, hoş olmaz.