



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GATO KREMI

Pastacı Kremi

2 yumurta sarısı
1 yumurta akı
50 gr pudra şekeri
25 gr un
300 gr süt
1/4 çay kaşığı vanilya esansı
Limon suyu

Yumurtaları ve şekeri beyazlaşana dek çırpın. Azar azar unu sonra da sütü katın. Bir kabın içinde ateşe oturttarak, sürekli karıştırarak kaynatın. 3-5 dakika kaynatın. Topaklanmamasına özen gösterin. Gönlnüze göre vanilya ya da limonla tadlandırın. Soğuk bir tabağa boşaltıp, üzerinin kabuklanmaması için soğuyana dek arada karıştırın. Dilediğinizce pastalarda kullanın.