



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM SENONORE

Kullanılacak malzeme:

4 yumurta,
150 gram pudra şekeri,
25 gram un,
1 küçük paket vanilya tozu,
1 bardak süt.

Yapımı: Sütü kaynatmalı. Süt kaynayınca içine vanilya tozunu atıp bir taşım daha kaynattıktan sonra ateşten indirmeli, ılımaya bırakmalı.

Büyük bir porselen kâseye yumurtaların sarılarını koymalı. Buna toz şekerini katmalı ve çırparak şekeri eritmeli ve karışımı rengi değişinceye kadar köpürtmeli. Karışım iyice köpürünce elekten akıtarak unu azar azar katıp bu karışıma yedirmeli. Unun katılması sona erince ılımış olan sütü sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Karıştırmaya ara vermeden kâseyi ateşte bulunan ve içinde kaynar su bulunan bir tencerenin içine oturtmalı. Bu benmaride kremayı kaynamaya yüz tutuncaya kadar tutmalı. Krema kaynamaya başlamadan önce benmariden çıkarmalı. Kremayı kaymak bağlamaması için vakit vakit karıştırarak soğumaya bırakmalı. Soğuyunca, yumurtaların aklarını kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpmalı ve kaşık kaşık bu kremaya katıp yavaşça karıştırarak yedirmeli.

Bu iş tamamlanınca kremayı küçük kâselere boşaltmalı ve servis yapmalı.