LİMONLU KREMA (KASEDE)

Necip Usta

1 kg. kaynar süt
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın beyazı
200 gr. toz şeker
15 gr. un
15 gr. nişasta
2 limonun rendelenmiş kabuğu
2 limonun suyu
Üzerinin dekoru için:
50 gr. çekilmiş, kabuğuyla yeşil fıstık

Bir tencereye yumurtanın sarısını, limonun kabuğunu, şekerin yarısını ve nişastayı koyup bir yumurta çırpma teli ile iyice karıştırınız ve karıştırarak sütü kaynar olarak yediriniz. Ağır ateşte ağır ağır karıştırıp kaynatarak 5 dakika pişirip ateşten alınız. Hemen yumurta beyazını ve kalan şekeri alüminyum olmayan çukur bir kapta kar gibi oluncaya kadar çırpıp, kremanın içine karıştırınız, limon suyunu ilâve edip bir kere karıştırıp kâselere boşaltınız. Soğuyunca üzerlerine demet demet yeşil fıstık koyup servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57879 • adı:Limonlu Krema (Kasede) • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:41