



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KREMA

Malzeme

- 1 su bardağı şeker
- ½ su bardağı mısır nişastası
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- ½ su bardağı limon suyu
- 2 adet limonun kabuğunun rendesi
- 1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurta sarılarını, sütü, suyu, limon suyunu, limon kabuğu rendesini, şekerini, vanilyayı, oda sıcaklığında beklettiğiniz 1 kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi ve mısır nişastasını koyup çırpıcı ile iyice çırpın.
2. Daha sonra karışımı küçük bir tencereye alıp muhallebi kıvamına gelene kadar orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin.
3. Servis kâselerine alıp oda sıcaklığında iyice soğuttuktan sonra buzdolabına kaldırın.
4. Servis etmeden önce limon dilimi ve taze nane yaprağı ile süsleyip soğuk olarak servis edin. Arzuya göre üzerine vanilyalı veya limonlu dondurma koyup servis edin.