



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KÂSE KREMASI

7 bardak süt
300 gr toz şeker
1/2 kahve fincanı nişasta
1/2 kahve fincanı pirinç unu
3 yumurta sarısı
4 damla muz esansı

Bir tencereye süt ile şekerin yarısı koyulduktan sonra, süt savrularak 20 dakika kaynatılır. Öbür yandan başka bir tencereye 3 yumurta sarısı, 3 - 4 damla muz esansı ile kalan bütün şeker koyularak beş dakika kadar çırpılır. Sonra da bu karışıma 25 gram nişasta ile 25 gram da pirinç unu katılarak, iyice karıştırılarak hepsi birbirine yedirilir. (Esansın 4 damladan fazla olmamasına dikkat edilmelidir. Aksi halde krema acı olur.)

Sonra bu karışıma savurarak kaynatılmış olan şekerli sıcak süt de azar azar katılır ve tekrar karıştırmak suretiyle süt de karışıma yedirildikten sonra, krema düğün çorbası koyuluğunda bir kıvama gelinceye kadar, orta ısıdaki ateşte telle dövülerek pişirilir. Tencere ateşten alınarak kâselere bölünür ve soğuduktan sonra servis yapılır.