



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR TANELİ MANDALİNALI KREMPARFE

2/5 Su bardağı Mandalina Suyu
3 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası
1/2 Su bardağı Şeker
2/5 Su bardağı Süt
1/2 Su bardağı Şeker
2 Yemek Kaşığı Un
2 Paket Vanilya
1/2 Paket Krem Şanti
2 kaşık margarin

Tencereye sütü, şekeri, sana yağı unu alıp karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp iyice soğutalım. Sonra içine vanilyaları ve toz krem şantiyi ilave ederek mikserle bir dakika çırpalım. Kremayı ıslak bezle silinmiş köşeli bir kalıba boşaltıp yayalım. Mandalinalı pelte için tencereye mandalina suyunu, şekeri ve nişastayı alıp iyice karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Pelteyi ateşten alıp almaz kremanın üzerine boşaltalım. Üzerini arzu ettiğimiz şekilde süsleyip buzdolabında birkaç saat soğutarak dilimleyip servis yapalım.

