



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTACI KREMASI

1 lt. süt (4 su bardağı)
8 adet yumurta sarısı
250 gr. tozşeker (1 su bardağı)
125 gr. un (1 su bardağı)
Birkaç damla vanilya esansı

Sütü bir tencereye koyarak bir taşını kaynatın. Başka bir tencerede yumurta sarıları, şeker ve unu birlikte çırparak kremamsı bir kıvama getirin. İçine vanilya esansını da ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız bu karışıma, çırpmayı sürdürerek sütü ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak kremayı 2 dakika pişirin.

Hazırladığınız pastacı kremasını hemen kullanın. Eğer daha sonra kullanacaksanız çelik bir kaba aktarın. Üzerini yağlı kâğıt ile örterek soğutup, buzdolabında saklayın.