



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜM KREMASI

4 kişilik  
1 su bardağı süt  
1 adet limonun kabuğu  
4 adet yumurta sarısı  
200 gram (1 su bardağı) tozşeker  
4 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı margarin  
150 gram (1 su bardağı) siyah üzüm tanesi  
4 su bardağı su  
150 gram kıyılmış badem

Üzüm tanelerini iyice yıkayın ve suyunu süzün. Bir tencerenin içine şekerin 4'te üçünü ve suyu koyun. 4 dakika kaynatıp ocaktan indirin. Üzüm tanelerini şerbetin içine atın. Kıyılmış bademleri de karıştırın ve bir kenarda bekletin. 1 su bardağı sütü, limon kabuklarıyla birlikte kaynatın. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarıyla tozşekerin 4'te birini çırpın. Bir yandan malzemeyi karıştırırken üzerine unu ve limon kabuklarıyla kaynamış sütü ekleyin. Tüm malzemeyi tekrar ocağa oturtun. Sürekli karıştırırken 1 dakika kaynamasını sağlayın. Kremayı ocaktan alın. Üzerine 1 çorba kaşığı margarin ekleyip, iyice karıştırın ve büyük bir cam kaseye kremayı dökün. Şerbeti ve bademli üzümleri kremaya karıştırın. Buzdolabında bir süre beklettikten sonra servis yapın.