



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL FISTIKLI KREMA (KASEDE)

Necip Usta

1 kg. kaynar süt
4 yumurta sarısı
200 gr. toz şeker
50 gr. kabukları soyulmuş makineden çekilmiş yeşil fıstık
15 gr. un
15 gr. nişasta
1/4 kahve kaşığı vanilya

Bir tencerede yumurta sarısı, yeşil fıstık, toz şeker, un, nişasta ve vanilyayı yumurta çırpma teli ile iyice karıştırınız ve beş dakika dinlendiriniz. Sonra karıştırarak kaynar sütü ilâve edip ağır ateşte devamlı karıştırıp ağır ağır 5 dakika kaynatıp ateşten alınız. Kaselelere boşaltıp, soğuk olarak servis ediniz.

Not: Mikseri olanlar yeşil fıstığı sütle mikserde kayboluncaya kadar çekip kaynatırlarsa çok daha güzel olur.