



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ACIBADEMLİ KREMA

Bir tencere içine 5 yumurta ile yarım kilo kadar has unu karıştırınız. Üstüne 950 gram süt ilave ediniz. Ateşe tencereyi oturtarak koyulaşmaya dek karıştırarak iyice pişiriniz. Sonra içine 160 gram şeker ile, 60 gram kabuğu çıkmış ve dövülmüş acı badem ile 6 yumurta sarısı ilave ediniz. İçine biraz da tuz atınız. Bunu, tereyağı ile yağlanmış bir tepsiye dökünüz. Bunu tepsiye yaydığınız zaman yüksekliğinin iki parmaktan daha kalın olmamasına dikkat ediniz.

Soğuduğu zaman istediğiniz biçimde keserek yumurtanın beyazına bulayınız, ince peksimet tozu ile de sıvadıktan sonra alevli ve harlı bir ateşte sadeyağda kızarttıktan sonra bir kevgirle süzerek üstüne şeker tozu ekiniz. Bunları tek tek keten bezi örtülmüş bir tabağa dizip sıcak sıcak sofraya getiriniz. Bu acı bademli kremaya istenirse, çikolatalı kahve ve vanilya da katılabilir.
