



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACALI KREMA

MALZEME:

500 gram toz şeker

1 litre süt

50 gram nişasta

50 gram un

4 adet yumurta sarısı

100 gram sütsüz çikolata

1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI

Şeker yumurtalar, nişasta, un, vanilya bir tencerede telle 5 dakika iyice karıştırılır. Kaynamış sıcak süt ilave edilir. Karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirilir. Yarısı bölünür kalan kremaya parçalanmış çikolata ilâve edilip iyice eritilir. Sofraya götürülecek olan küçük, ortası çukurca komposto tabakları alınır. Hepsine teker teker evvelâ diplerine beyaz krema dökülür. Biraz bekledikten sonra üzerlerine çikolata karıştırılmış renkli kremler ilâve edilir. Beyaz krema ancak yenirken görülecek şekilde çikolatalı kremayla kapatılmalıdır. Soğuduktan sonra ikram edilir.