



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN SARISI KREMA

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
5 yumurtanın sarısı
375 gr (1+1/2 su bardağı) krema (kaynatmadan ısıtılmış)
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
60 gr (1/3 su bardağı) toz şeker

Şeker ve yumurta sarılarını, büyük bir kasede, yumurta teli ile, açık bir renk alıp pürütsüz olana kadar çırpınız. Yavaş yavaş ısıtılmış kremayı ekleyiniz. Karışımı büyük bir tencereye boşaltıp, ağır ateşte, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, kaşığın üstünü kaplayacak koyulukta olana kadar pişiriniz. (Kremayı kaynatmamaya dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, kremayı 1-2 dakika dövdükten sonra, vanilya esansını katınız. Kremayı tek kişilik sufle kaselerine yada büyük bir servis kasesine süzüp, biraz ılınmaya bıraktıktan sonra, buzdolabında 2 saat soğutunuz. Önce ızgaranızı iyice kızdırınız. Sufle kaselerini yada servis kasesini buzdolabından çıkarıp, üstüne kalın bir tabaka halinde toz şekerini döşeyiniz. Kaseleri tepsiye koyup ızgaraya yerleştiriniz. Şeker eriyip karamelleşinceye kadar yakmadan pişirip, ızgaradan alarak servis ediniz.