



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BADEM KREMASI

3 adet yumurta (sarı)  
750 ml süt  
150 gr badem (kabukları soyulmuř)  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/4 tablet et suyu

 yumurta sarısını 3 kaşık sütle birlikte geniş bir kaseye koyup iyice karıştırın. Bademleri çok ince kıyarak bir tavaya koyun ve kalan sütü azar azar üzerine boşlatın. Bademleri çok ince ince kıymak zamanınızı alacağından, elektrikli bir mutfak aleti, örneğin robotla yapabilirsiniz. Tavanızı orta hararetli ateşe oturtun, tuzunu koyun. Kaynama belirtileri göstermeye başladığında et suyu tabletini ekleyin. İyice kaynadığında kremayı ateşten indirin ve sütle karıştırdığınız  yumurta sarısının bulunduğu kaseye yavaş yavaş ilave edin. Kremayı kasedeki karışıma azar azar ilave etmeyi unutur, bir yandan da sürekli karıştırmazsanız, istenmeyen topaklanmalar oluşabilir.