



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT KREMA

(Pastacı Kreması)

Malzemesi:

250 gr. margarin

125 gr. şeker

10 cl. su

5 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı kahve veya vanilya ya da 100 gr. benmari usulüyle eritilmiş çikolata.

1. Yumurta sarısı ile şurubu karıştırın:

Margarini küçük parçalar halinde kesin. Bir kaptan yumuşamaya bırakın. Ayrı bir kaptan su ile şekeri karıştırarak kaynatın. Yumuşak bir şurup olunca ateşten alın. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Sarılarını çırpın. Telle çıptığınız takdirde 5-7 dakika çırpmaya devam edin. Kalın bir krem halini alınca yavaş yavaş sıcak olan şurubu ilave edin. Karışım soğuyup köpük halini alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) çırpmaya devam edin.

2. Margarin krem haline getirin:

Tahta kaşığın sapıyla margarin parçalarını ezin. Pütürsüz bir krem halini alıncaya kadar karıştırın.

3. Malzemeleri karıştırın:

Yumurtalı şuruplu karışımı krem halindeki margarinle yavaş yavaş tahta kaşık kullanarak karıştırın. Böylece malzemeler birbirine iyice karışıp hallolacaktır.

4. Kremayı bitirin:

Karışım tamamen pürüzsüz bir hal alıncaya kadar karıştırmaya devam edin.

Not: Kremayı hemen kullanabileceğiniz gibi üzerine alüminyum kağıt kapatıp bir kaç gün buzdolabında da bırakabilirsiniz.