



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEYAZ DAĞ KREMASI

250 gr (1/4 su bardağı) toz şeker  
4 çorba kaşığı su  
2 yumurta akı  
1 çay kaşığı vanilya tozu

Şekeri orta boy bir kaptan, hafif ateşte ve sürekli karıştırarak su ile eritiniz. Şeker tamamen eridiğinde ateşi yükseltip, şurubu 1-2 dakika, çok yüksek ateşte kaynatıp, kabı ateşten alınız.

Orta boy bir kaptan yumurta aklarını elektrikli yumurta çırpıcısı ile iyice koyulaşmaya kadar çırpınız.

Şurubu yavaş yavaş ve karıştırarak çırpılmış yumurta akına ekleyiniz. Koyu bir kıvama gelinceye kadar çırpmaya devam ediniz.

Sonra vanilya tozunu ekleyip biraz daha çırparak bekletmeden kullanınız.

Not: Bu krema bir kekin üstünü kaplamak için kullanılacağı gibi, içini doldurmak için de kullanılabilir. İstenirse, lezzetini arttırmak için kremaya, ayıklanmış taze meyveler de katılabilir. İyi bir sonuç elde etmek için iki yumurta akı kullanmak gerekir. Bu miktar, 20 cm çaplı bir kek için kar kreması yapmaya en uygun miktardır.