



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ KREMA

8 yemek kaşığı pudra şekeri
6 tane yumurta sarısı
4 yemek kaşığı Türk kahvesi
250 gr. margarin

Pudra şekeri ve 6 yumurta sarısı mikserle benmari usulü ile on dakika ocak üzerinde çarpılır. Soğuyunca yağ ilave edilir. Diğer tarafta kahve normal olarak pişirilir. Soğuyunca kremaya mikserle karıştırarak ilave edilir. İstenildiği zaman kullanılır (Dayanma süresi bir hafta buzdolabında tutulur).

Not keklede kullanılır. Kek soğuduğu zaman ıslatılmış bir bıçakla ortadan kesilip ikiye veya üçe ayrılır. 1,5 su bardağı suyun içine meyve suyu yarım yemek kaşığı ilave edilip keklerin her tarafına kaşıkla dökülür Ayrıca, krema sürülür. Hepsini üst üste konup üzeri krema ile süslenir. İstenilen her şekilde süslenir. Ayrıca beyaz krema, kahvesiz olarak meyve salatasında da kullanılabilir.