



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ KREMA

350 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
4 çorba kaşığı su
kahve kaşığının ucuyla tuz
2 yumurtanın akı

Bütün malzemeyi orta boy ateşe dayanıklı bir cam kaba koyup, çırpma teli ile bir dakika çırpınız. Malzemeleri çırptığınız kabı hafif ateşte kaynamakta olan derince bir tenceredeki suyun üstüne yerleştirip 7 dakika daha çırpınız. Sonra kabı sıcak su dolu tencereden dışarı alarak, kremayı koyu bir kıvama gelinceye kadar çırpmaya devam ediniz.

Not: Yapılması çok kolay olan bu krema, 25-30 sm çaplı keklerin üstünün kaplanmasına yeterlidir.
