



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ PASTA CİLÂSI

1 büyük paket margarin  
3 adet yumurta akı  
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)  
1 kahve fincanı su  
Vanilya  
1 çorba kaşığı pudraşekeri

Bir tencereye şekeri ve üzerini örtecek kadar suyu koyup eriterek, 1-2 taşım kaynatınız. Yumurta aklarını bir tencereye koyup, çarparak kar haline getiriniz. Kaynayan şurubu azar azar yumurta akına koyup, yediriniz. Bu karışımı ateşe koyup, 5 dakika daha çarparak ısıtınız. Porselen bir kâseye yağı ve pudraşekeri koyup, biraz beyazlatınız. Beyazlatılan yağa şekerli yumurta karışımını azar azar koyarak iyice birbirine yediriniz. Hepsini bittikten sonra tekrar 2 dakika hepsini yine çarpınız. Vanilyayı katıp, kullanınız.

Not: Bu kremi arzu edilen renklerde şekerli boyalarıyla boyayarak da kullanabilirsiniz. Bu krem süslemede de çok kullanılan bir kremdir. Krem, pastanın üzerine sürülürken hafif ısıtılacak olursa daha kolay sürülür. Buzdolabında dondurulursa daha çabuk donar. Pastanın üzerine sürülürken pastanın üzeri ara kremiyle hafif kremli olursa, daha kolay sürülür.