



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM FISTIKLI PASTA KREMASI

3 adet yumurta
5 g vanilya
150 g toz şeker
150 g Margarin
65 g un
150 gram krem şanti
50 gram çam fıstığı

Sütü kaynatınız.

Krema tenceresinde yumurta, toz şeker ve unu iyice karıştırınız.

Bu karışıma sütü ilave ediniz.

Çırpma teli ile karıştırınız.

Kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişiriniz.

Piştikten sonra vanilyayı, çam fıstığını ve margarini ilave ediniz.

Kremanız oda ısısında soğurken kabuk tutmaması için ara sıra karıştırınız.

Soğuyan kremanızı kapaklı saklama kabına alarak buzdolabına koyunuz.

Kremayı kullanacağınız zaman karıştırdıktan sonra kullanınız.