



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SOFRA KREMİ

1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı kakao
3 yumurta
1 paket vanilya
Limon kabuğu rendesi
1 avuç içi fındık

Un, şeker, kakao, limon kabuğu rendesi ve yumurta sarıları bir tencerede karıştırılır. (Yumurta akları başka bakır bir tencereye ayrılır.)

Yavaş yavaş süt konur. Karıştırarak pişirilir. Ateşten alınıp üzerine kapak örtülür (soğumaması için).

Yumurta akları çarpılır, katı kar haline getirilir. Sıcak

kakaolu kremadan 2- 3 kepçe katılıp karıştırılır. Sonra kremanın hepsi konur.

Kaselere boşaltılıp makineden çekilmiş fındıkla süslenir.

Not: Kremayı, yumurtanın sarı ve aklarını ayırmadan daha kolay yapabilirsiniz. Ancak yukarıda anlatılan tarif, daha hafif ve bereketli olur.
