



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CUSTARD SOS (İRLANDA)

1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
6 adet yumurta sarısı
2 tatlı kaşığı vanilya özütü

Sütü bir sos tenceresinde ısıtın.
Ayrı bir yerde şeker ile yumurta sarılarını 2-3 dakika çırpın.
Isıtığınız sütün yarısını yumurtalara ekleyip ılıştırın.
Ardından yumurtaları süt tenceresine ekleyip orta ateşte 3-4 dakika karıştırın.
Kaşığın arkasını kaplayacak kadar koyulaştığında custard'ı ocaktan alın.
İçine vanilya özütünü ekleyip karıştırın.
Ilık ya da soğuk halde gezdirerek servis edin.

Not: Custard dünyanın en iyi bilinen tatlı soslarından biri. Temel malzemeleri süt, şeker ve yumurta olan custard için akıcı bir muhallebi ya da pastacı kreması demek mümkün. Kek, turta gibi kuru tatlıların üzerine eklenerek servis edilir.

