



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EBRULİ

Kahveli Kreması için;

4 yumurta sarısı

yarım su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

2 tatlı kaşığı granül kahve

Bademli Kreması için;

4 yumurta sarısı

yarım su bardağı şeker

1 su bardağı süt

yarım su bardağı dövülmüş badem

Kahveli krema yapımı: Bir kapta yumurta sarılarını şekerle bir dakika çırpın. Tencereye sütü, kremayı, kahveyi, çırpılmış yumurta sarılarını ekleyip sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirin.

Bademli Krema yapımı: Yumurta sarılarını şekerle 1 dakika çırpın. Tencereye sütü çırpılmış yumurta sarılarını, dövülmüş bademi ekleyip sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirin. Kremayı mikserle 1 dakika çırpın diğer kremanın üzerine paylaştırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

Afiyet Olsun