



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER KREMASI

Kreması İçin:
500 gr süt
1 yumurta sarısı
125 gr şeker
1 çubuk vanilya
50 gr mısır nişastası

Sütü ve çubuk vanilyayı kaynatın, şekeri ilave edin. Yumurta sarısı, nişasta ve az suyu karıştırıp, süte boşaltın. Koyulaşınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Bu kremayı sıkma torbası ile ekler hamurunun içine sıkınız.

