



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ KREMA

Kullanılacak malzeme:

7 bardak süt,
6 yumurtanın sarısı,
1+1/2 bardak toz şeker,
1/2 kahve fincanı patates unu,
1/2 fincan nişasta,
1 kahve kaşığı vanilya tozu,
100 gram gül reçeli,
1 çay kaşığı tuz.

Yapımı: Bir tencereye sütle tuzu ve şekerin yarısını koymalı. Tenceredeki süt kaynamaya başlayınca bunu aralıksız karıştırarak veya savurarak 20 - 25 dakika kadar kaynatmalı.

Beri yanda porselen bir tencereye 6 yumurtanın sarısıyla artan toz şekerini koyup telle çırparak şekeri yumurtada iyice eritmeli. Şeker eriyince karıştırmaya ara vermeksizin karışım sırasıyla vanilya tozunu, patates ununu ve nişastayı azar azar katıp yedirmeli. Karışım iyice karıştıktan sonra bu defa karıştırarak azar azar kaynar sütü katmalı ve tencereyi ateşe oturtmalı. Karıştırmaya ara vermeksizin kremayı boza kıvamına gelinceye kadar orta ısı ateşte pişirmeli. Tencereyi ateşten indirmeden bir dakika önce kremaya gül reçelini katmalı. Bir-iki defa karıştırmalı ve tencereyi ateşten alıp kremayı kâselere boşaltmalı. Kâselerdeki krema soğuyunca istenildiği vakit servis yapılabilir.