



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PASTA KREMASI

50 gr şeker
125 gr su
1 yumurta sarısı
150 gr tuzsuz tereyağı
1 tatlı kaşığı granül kahve (gold)

Şeker ile suyu bir kabın içinde hafif ateşe koyun ve şeker eriyene dek karıştırın. Şeker eriyince karıştırmanızı keserek 3 dakika kaynatın. Bu şuruptan 2 çay kaşığının tersine sürüp, kaşıkları birbirlerine bastırın. Kaşıkları birbirinden ayırmaya kalktığınızda şurup iplik iplik uzarsa, olmuş demektir. Uzamazsa, 1-2 dakika daha kaynatıp, deneyi yineleyin. Yumurta sarısını bir kabın içinde çırpın. Çırparak şuruba ekleyin ve şurup soğuyana dek çırpmanızı sürdürün. 1 kahve kaşığı granül kahveyi suda erittikten sonra soğumuş şuruba ekleyin. Tereyağını küçük parçalara kesin ve parça parça tereyağı karışımına katarken, her katıktan sonra karışımı çırpın.
