



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU KOLAY KREMA

Kullanılacak malzeme:

7 bardak süt.

4 yumurtanın sarısı,

1.5 bardak toz Őekeri.

1/2 kahve fincanı patates unu,

1/2 kahve fincanı niŐasta,

3/4 kahve fincanı kakao.

1/2 çay kaŐığı tuz.

Yapımı: Bir tencereye sütle Őekerin yarısını ve tuzu koyup kabı ateŐe oturtmalı. KarıŐtırarak Őekeri iyice eritmeli ve sütü kaynamaya bırakmalı. Süt kaynamaya baŐlayınca sık sık karıŐtırarak veya savurarak sütlü karıŐımı 25 dakika kadar kaynatmalı.

Beri yanda porselen bir tencereye kakaoyla artan toz Őekerini koymalı ve bunları iyice karıŐtırmalı. Sonra çırparak bu karıŐıma yumurtaların sarılarını katmalı ve bunları birbirine iyice yedirmeli. Őeker eriyince ırpımayaya ara vermeksizin karıŐıma sırasıyla ve azar azar patates ununu, niŐastayı ve kaynar sütü katmalı KarıŐım birbirine iyice yedirildikten sonra tencereyi orta ısılı bir ateŐe oturtmalı KarıŐtırmaya ara vermeksizin kremayı boza kıvamına gelinceye kadar piŐirmeli. Sonra tencereyi ateŐten alıp kâseleri doldurmalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Kremalar soğuyunca servis vaktine kadar bunları buzdolabında tutmalı.