



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY KAKAOLU KREMA

### Malzeme:

4 yumurta sarısı  
3/4 fincan kakao  
1/2 fincan patates unu  
1/2 fincan nişasta  
7 su bardağı süt  
1,5 su bardağı şeker  
1 tutam tuz

### Yapılışı:

Süt ile şekerin yarısını tencereye koyup, kaynatın. Karıştırıp, şekerini eritin. 15-20 dakika kaynatın. Porselen çukurca bir tabağa kalan şekerini ve kakaoyu koyup, karıştırın. Yumurta sarılarını çırparak bu karışıma azar azar döküp çırpın. Şeker eriyince patates unu ve nişastayı katıp, çırpın. Azar azar da sütü ilâve edip, devamlı karıştırın. Sütlü şekerini de katın. Mikserle çırpın. Boza kıvamına gelince söndürüp, kâselere boşaltın. Soğuyunca buzdolabında birkaç saat bekletip servis yapın.