



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTILMIŞ KREMA

Kullanılacak malzeme:

6 yumurta,
150 gram un,
125 gram toz şekeri,
3/4 litre süt,
50 gram pudra şekeri,
1 limon,
1 tatlı kaşığı vanilya tozu,
bol zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve kurutulmuş ekmek tozu.

Yapımı: Limon kabuğunun sadece sarısını rendeleyip sütün içine atmalı. Vanilya tozunu da kattıktan sonra bunu kaynatmalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Bir kuşanede dört yumurtanın sarısıyla toz şekerini çırparak köpürtmeli. Bunu çırp_maya ara vermeden, elekten geçirilecek unu azar azar katıp yedirmeli. Sicim gibi ince akıtılacak sütü de döküp bu kremaya yedir, dikten sonra kuşaneyi çok hafif bir ateşe oturtmalı ve karıştırarak yarım saat pişirmeli.

Krema pişince bunu hafifçe zeytinyağlanmış hamur yoğurma mermerinin üstüne boşaltmalı ve burada soğumaya bırakmalı. Krema iyice soğuyup katılaşınca bunu bir kahve fincanından veya bardaktan yararlanarak yuvarlak parçalara bölmeli. Kalan yumurtaları bir tutam tuzla hafifçe çırpmalı. Bir tavaya bol zeytinyağı koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Daire biçimindeki kremaları teker teker önce çırpılmış yumurtaya, sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulayıp kızgın zeytinyağına atmalı ve nar gibi oluncaya kadar iki yüzlerini de kızartmalı.

Kızaranları süzerek tavadan çıkarıp servis tabağına almalı ve hemen üzerlerine pudra şekerinden serpmeli. Hepsinin kızartılması ve tabağa alınması sona erince bunları sıcak sıcak servis yapmalı.