



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KREM ŐANTİY

Kullanılacak malzeme:

5 günlük yumurta,
1 fiske tuz,
250 gram toz Őekeri,
1 paket vanilya,
250 gram tereyađı.

Yapımı: Günlük yumurtaların aklarıyla sarılarını büyük bir dikkatle ayırın. Yumurtaların aklarını porselen bir kseye boŐaltın. Buna bir fiske tuz serptikten sonra yumurta akını telle en azından on dakika çabuk çabuk çırparak kar gibi beyaz ve koyu bir köpük durumuna getirin. Beri yanda toz Őekerini dar bir kaba koyun. Üstünü örtecek kadar su katın ve kabı ateŐe oturtup koyu bir Őurup kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Yumurtaların akları koyu bir kar köpüğü durumuna gelince bu çırpmaya ara vermeksizin bu Őerbeti azar azar katın. Őurubun tamamını yedirdikten sonra bir paket vanilya tozunu da serpererek yedin ve karıŐımı soğumaya bırakın. Tereyağını porselen bir kapta tahta kaŐıkla döverek yumuŐatıp krema durumuna getirin. Sonra bunu karıŐtırmaya ara vermeden sođumuŐ olan Őekerli yumurta akını azar azar katıp yedin. Böylece krem Őantiy hazır olunca bunu buzdolabına kaldırın ve bir - iki gün içinde kullanın.
