



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PASTACI KREMASI

Şeker (1 Su Bardağı)
Un (1 Su Bardağı)
Vanilya (1 Paket)
Yumurta Sarısı (1 Adet)
Nişasta (1 Su Bardağı)
Süt (4 Su Bardağı)
Tereyağı (2 Yemek Kaşığı)

Tencereye yumurta sarısı, süt, şeker, vanilya, un ve nişastayı alıp çırpma teli ile çırpalım. Ocağa alıp orta ateşte muhallebi kıvamını alana kadar pişirelim. Ocaktan aldıktan sonra içine 2 yemek kaşığı tereyağı ekleyerek karıştıralım. Üstünün kabuk tutmaması için kremayla temas edecek şekilde streç filmle üstünü kapatıp 10 dk oda sıcaklığında soğumaya bırakalım. Daha sonra buzdolabına kaldırıp 15-20 dk soğutalım. Kullanmadan önce blender'dan geçirip servis edelim.

