



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TEREYAĞLI KREMA

Malzeme:

200 gr krema
1+1/4 su bardağı pudraşeker
250 gr tereyağı
7 yumurta
1 paket vanilya

Yapılışı:

Porselen kâsede yumurtaların sarısıyla pudraşeker çırpılır. Şeker eriyip karışım rengi kaybolacak kadar köpürünce çırpıma ara vermeden, önce vanilya sonra ılıtılmış çiğ krema azar azar katılıp karışıma yedirilir. Karışım birbirine yedirilince kâse, hafif ateşe konmuş içinde kaynar su bulunan daha geniş bir tencereye oturtulur ve krema koyulaşıp kaynayacak hale gelinceye kadar karıştırılarak benmaride pişirilir. Kremanın kaynamasına meydan vermeden benmariden indirilir. Önceden bir kabın içinde çırpılarak krema haline getirilmiş taze tereyağı azar azar katılarak sıcak kremaya yedirilir. Karışım birbirine iyice yedirilince küçük kâselere boşaltılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır.