



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖPÜK PASTA (12 AY)

4 yumurta (beyazları ve sarıları ayrılacak)  
1/2 litre yarım yağlı süt  
100 gr toz şeker  
1 paket şekerli vanilya  
1 çimdik tuz

Bir tencereye sütü koyup şekerli vanilini ekleyin, ateşe koyun. Bir kaptay yumurta sarılarını şekeri beraberce köpürtün. Daha sonra yavaş yavaş sıcak vanilyalı süte ekleyin. Tahta kaşıkla sürekli aynı yönde karıştırın kesilmesin, krema koyulaşınca ateşten alın, ama soğuyana kadar sürekli karıştırın. Başka bir kaptay yumurta beyazlarından biraz tuz ekleyerek kar yapın. Bir tencerede su kaynatın. Kaynayan suya; limon kadar top yapılmış karları kaşıkla bırakarak bir kaç saniye tutun ve geri alın. Yumurta beyazı toplarını süzgece çıkararak kurumaya bırakın. Yumurta köpüklerini bir tabağa dizin, üzerine kremayı dökün, köpük pastayı bebeğinize servis edin.

---