



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ANGLEZ

250 gr. süt,
85 gr. toz Őeker,
1 kahve kaŐığı vanilya,
1 tutam tuz,
2 yumurtanın sarısı.

Orta boy bir tencerede süt, tozŐeker, vanilya ve tuzu karıŐtırıp, orta ateŐte kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Büyükçe bir kapta yumurta sarılarını bir yumurta teliyle çırpın. ırpıma devam ederek kaynar haldeki sütü azar azar kaba ilave edin. Kabı orta ateŐte oturtup tahta bir kaŐıkla sürekli karıŐtırarak krema koyulaŐana kadar piŐirin. (KarıŐımı kesinlikle kaynatmayın.) Krema koyulaŐınca kabı ateŐten alıp tamamen soğuyana kadar bir kenara kaldırın.
Sütlü tatlılarda ve dondurmalarda kullanabilirsiniz.