



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KREM O BÖR

10 adet yumurta sarısı  
350 gr. tozşeker  
100 ml. su  
500 gr. margarin

Birbirinin üzerine oturabilecek iki tencere alın. Büyük olanına yarıya kadar su koyarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Diğerine yumurta sarılarını, şekeri ve suyu koyarak iyice çırpın. Yumurta-şeker-su karışımını ocaktaki tencerenin üzerine oturtun; karışım biraz koyulaşıp, kremamsı kıvam alıncaya kadar çırpma teli veya mikser ile çırpın. Karışım bu kıvama gelince kabı benmarinin üzerinden alın. Sürekli çırparak tamamen soğutun. Margarini ayrı bir kapta çırparak krema kıvamına getirin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak yağı azar azar yumurta-şeker-su karışımına katın. Krem o börü buzdolabında saklayın.