



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PATİSERİ

1 litre süt
250 gram toz Őeker
60 gram niŐasta
30 gram un
12 adet yumurta sarısı
1 adet çubuk vanilya
30 gram tereyađı
Arzu ederseniz 300 gram krema

Süt, tereyağı ve vanilyayı bir sos tenceresinde karıŐtırın.
Kaynama noktasına gelene kadar ocakta ısıtın.
Diđer malzemeleri de ilave edin ve hepsini iyice karıŐtırın.
Kremayı süzüp yeniden ocağa alın ve koyulaŐana kadar piŐirin.
Ocaktan alıp soğuması için baŐka bir kaba aktarın.
Arzu ederseniz 300 gram kremayı iyice çırpın ve hazırladığınız malzemeye yedin.
Krem patiseriniz hazır!

Not: Krem patiseri (creme patisserie) Türkçede pastacı kreması olarak bildiğimiz o lezzetin Fransızca adı.

