



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTI

2 tane yumurta (beyazı kullanılacak)
1 çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı su
1 paket vanilya
1 fiske tuz

Yumurtalar sarısından (hiç sarı kalmadan) ayrılır.

Yumurta beyazı içine bir fiske tuz katarak iyice 3 dakika mikserle çırpılır.

Köpüklü kıvama gelmesi gereklidir. Su ve şeker bir cezvede şeker eriyene kadar kısık ateşte karıştırılarak kaynatılır.

Sıcak halde yumurtaya eklenir ve hızlı devirde mikserle 10 dakika çırpılır (mikser çalışır olmalı ara vermemek gerek)

Katılaşmaya başlayınca vanilya eklenir ve 5 dakika daha çırpılmaya devam edilir.

Sonra buzdolabına konulur ve tam katı hale gelene kadar bekletilir (2 saat) Kullanıma hazır hale gelir.

Güvenle pastalarda kullanılabilir.

