



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM ŞANTI

Malzeme :

4 yumurta,

1 fiske tuz, (2 parmağın arası kadar),

1 su bardağı şeker.

Yapılışı:

1- 4 yumurta akını yumurta tenceresine veya bakır bir tencereye sarısının zarını patlatmadan sadece akı kırınız (Aka çok az san karışmış da olsa çok iyi bir şekilde kabarmaz. Bunun için dikkatle akları ayırınız).

2- Yumurta aklarına 1 fiske tuz koyup yumurta çarpacağı veya çatalla 5-10 dakika çarparak telden akan aklar bozulmadan kalıyorsa yumurta kar haline gelmiş demektir.

3- Şeker üzerini örtecek kadar suyla ateşe koyup ağdalaşınca kadar kaynatınız. Şekerin ağdaşdığını şöyle anlayabilirsiniz. Soğuk suya bir iki damla şeker damlatın, damlayan şekerler suda lokum kıvamını alıyorsa şekerin kıvamı olmuştur.

4- Ağdalaşan şekeri kar haline gelmiş yumurta aklarına birden koyup süratle bir veya iki defa karıştırınız. (Fazla karıştırmayın ak sulanır, şeker ve yumurta birbirini tutmaz).

5- Karışım hafif soğuyunca bir torbaya koyup istediğiniz yere sıkarak kullanınız.

---