



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA

Malzeme:

1750 gr. süt (7 bardak)
350 gr. toz şeker (1,5 bardak)
20 gr. nişasta (1/2 kah. fin.)
6 yumurta sarısı
20 gr. ararot (1/2 kahve fin.) (Patates unu da olabilir)
1 kahve kaşığı vanilya tozu
1/2 kahve kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir tencereye süt ve 1.5 bardak şekerin yarısı konularak orta ısıdaki ateşte süt savrulmak suretiyle yarım saat kaynatılır ve tencere ateşten indirilir. Bundan sonra vine bir tencereye 6 yumurtanın sarısı, vanilya tozu ile, kalan toz şekeri konularak bunlar telle 6-7 dakika çırpılır. Sonra bunlara nişasta ve ararot (patates unu da olabilir) ilâve edilerek birbirleriyle iyice halledilir. Bu tencereye, bir tarafa bırakılan kaynamış süt azar azar katılarak karıştırılır. Bunlar birbirine iyice yedirilinceye kadar hızlı hızlı karıştırılır. Krema boza kıvamına gelinceye kadar orta ısıdaki ateşte telle dövercesine karıştırılarak pişirilir. Krema boza kıvamına gelince, tencere ateşten indirilir, hemen kâselere boşaltılır, soğuyunca servis yapılır.