



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA

- 1 su bardağı tam yağlı inek sütü
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 3-4 damla limon suyu
- 1 tutam tuz

Süt dışında bütün malzemeleri derin bir kâseye koyun ve karıştırın. Yavaş yavaş süt ekleyin ve mikserle önce kısık devirde sonra da yüksek devirde 10 dakika kadar çırpın. Kremanız bu işlemden sonra hazır olacaktır. Kremanız koyu olursa yeterli kıvama gelmesi için süt ekleyebilirsiniz. Sütü kıvamında ekleyin fazla eklerseniz buzdolabına koyduğunuz zaman katılaşabilir. Kremanızı buzdolabında 3 saat saklayın veya bir kavanoz da 2 gün içerisinde tüketilmelidir.

