



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA

300 gr. oda ısısında yumuşamış tuzsuz tereyağı

5 su bardağı ince pudra şekeri

1 paket vanilya ya da sıvı vanilya aroması

Tereyağını çukur bir kaba alarak yumuşayana dek mikser ile altıyedi dakika çırpıyoruz. Pudra şekerini azar azar tereyağına ilave ediyoruz. Tereyağı kremasının en önemli özelliği çok uzun süre çırpılması. Kıvam konusunda ise krem peyniri baz alabilirsiniz. Son aşamada ise vanilyayı da ilave edip lezzetlendiriyoruz. Tereyağ kremasını hazırladıktan sonra buzdolabında mutlaka 15 dakika dinlendiriyoruz.
