



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALAR

Kremalar genelde iki grupta toplanabilir. Bunlardan bir grubu, doğrudan doğruya tatlı olarak yenenlerdir. Öbür grupta ise, tatlı olarak değil de herhangi bir pasta ya da benzeri bir başka tatlının üzerinde kullanılmak üzere yapılan kremalardır. (Bunlara glase de denir)

Kremaların bazıları düzgün, bazıları karmaşık, bazıları ağır, bazıları çok hafif olabilir. Sizin damak zevkinize uyumlu, kekin tadına da katkısı olduktan sonra ne tür olduğu çok az önemlidir. Kremaların bazıları renklendirilir, bazıları da değişik süslemeler için biçimlendirilir.

Bardak ve kâse kremaları hem yemekten sonra yenen tatlı çeşidi olduğu gibi hem de akşam yemeğinden sonra kahve içme davetlerinde ikram edilen, herkes tarafından beğenilen ve tercih edilen hafif tatlılardır. Bu tatlılar ekseriyetle ayaklı derin olmıyan 150 gr. likid alan bardaklarda yapılmalı ve ikram edilmelidir. Fakat hiç bir zaman bardak ağzına kadar doldurulmamalıdır. En az 1 cm. lik boş bir yer bırakmalıdır. Piyasada muhallebicilerde veya sair yerlerde yapılan sadece unlu maddelerle nişasta ve pirinç unu ile yapılanlar iyi olmakla beraber en iyileri lezzetli ve hafifleri jelatin, krema ve yumurtalı olarak yapılanlardır.