



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KREMALI BİBERİYE SOSU

1 adet çubuk vanilyayı uzunlamasına ikiye kesip özünü kazıyın. Çubuk vanilyayı ve özünü 4 dal biberiye, 400 ml. krema ve 30 ml. portakal suyu ile tencereye koyun ve 2 dakika kaynamaya bırakın. Kremayı süzüp 50 gr. pudra şekeri ve 1 paket krema sertleştirici ile katılaşıncaya kadar çırpın. 1 dal biberiyeyi kıyıp sosa ekleyin.

---

© lezzetler.com tarif no:58986 • adı:Kremalı Biberiye Sosu • gönderen:sempatiğim • indirme tarihi:07.04.2025 - 22:37