



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMLER

Kremlere konan yumurta sarıları o kremdeki diğ er maddelerin birbirine bağlantılarını sağlar.

1 litre sütten yapılan kremler, 8 adet yumurta sarısı yeterlidir.

Kremin biraz katı olması isteniyorsa az miktarda un, nişasta il ve edilmelidir.

Pasta içine konan kremlere daima koyultucu bir un veya niřasta konması gerekir.

Bavarua ve dondurma yaparken kullanılan krem anglez her bir litre süte 6 veya 8 yumurta sarısı karıştırarak yapılmalıdır.

Bunların sulu olmamaları için yumurta sarılarından başka 20 gr. un veya diğ er koyultucu madde karıştırılmalıdır.

Teknik y n  itibariyle krem yapılırken süt ve aroma yani, koku veren esans vanilya ve benzeri ateşte kaynatılırken diğ er taraftan bir kap içinde yumurta ve şeker  arpılmalı. Bu karışıma, kaynatılan sütten biraz dökülüp, kuvvetlice çarpmalı ve devam etmeli. Kap, ateşin üstüne oturtulmak, tahta kaşık ile krem koyulaşıncaya kadar karıştırılmalı ve pişirmeli.

---