



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANT

2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı vanilya
4 yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
200 gr süt kreması

Tenceredeki süte vanilyayı ilave edip orta ateşte karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşten alıp 15 dakika dinlendirin. Sütü tel süzgeçten geçirerek ayrı bir kaba dökün, sütü boşalttığınız tencereye 4 yumurta sarısı ve toz şekeri alıp el mikseri ile çirpin. Ilık sütü yumurtalı karışıma azar azar dökerek sürekli karıştırın. Tencereyi içi su dolu başka bir kabın içine oturtup, kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynatmamaya dikkat edin, krema kıvamına gelinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Krema, kaşığı yapışmaya başlayınca ayrı bir kaba döküp soğumaya bırakın. Üzerinin kaymat tutmaması ve pürüzsüz bir krema kıvamında olması için arada bir karıştırın. 200 gr. süt kremasını ayrı bir kasede hafifçe çirpin. Hazırladığınız soğuk kremaya azar azar dökerek karıştırıp yedirin. Üzerini kapatıp buzlukta donuncaya kadar bekletin.

Afiyet Olsun
