



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREMA

- 1 su bardağı süt
- 1 adet limon kabuğu
- 4 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı tozşeker
- 4 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 su bardağı siyah üzüm tanesi
- 4 su bardağı su
- 150 gram kıyılmış badem

Önce üzüm tanelerini iyice yıkayın ve suyunu süzün. Bir tencerenin içine şekerin dörtte üçünü ve suyu koyun. 4 dakika kaynatıp ocağın altını kapatın. Üzüm tanelerini şerbetin içine atın. Kıyılmış bademlerini katın ve bir kenarda bekletin. 1 su bardağı sütü limon kabuklarıyla birlikte kaynatın. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarıyla tozşekerin dörtte birini çırpın. Bir yandan malzemeyi karıştırırken üzerine un ve limon kabuklarıyla kaynatılmış sütü ilave edin. Tüm malzemeyi tekrar ocağa koyun. Sürekli karıştırarak 1 dakika kaynatın. Kremayı ocağın altından alın. Üzerine 1 çorba kaşığı margarin ilave edip karıştırın ve büyük bir cam kaseye malzemeyi dökün. Şerbeti ve bademli üzümleri kremaya karıştırın. Buzdolabında bir süre beklettikten sonra servis yapın.

