



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREM

160 gr. toz şeker
30 gr. nişasta
25 gr un
1 kg. süt
2 yumurta
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı vanilya
Herhangi çeşit meyve

Kaselere çiğ olarak doğranmış meyveler konur. Sütü ateşe kaynamaya koyun. Başka bir kabın içinde yumurtaları kırın ve şekeri ekleyerek telle çırpın. Daha sonra un, nişasta ve vanilyayı ilave ederek karıştırın ve kaynamaya başlayan süttten azar azar ekleyerek çözdürün. Arta kalan sütü de ilave ederek tekrar pişirin. Hafif kaynamaya başlayınca 1 tatlı kaşığı tereyağı ilave edin. Ateşten alarak sıcakken kaselere bölüştürüp. Soğuk olarak yiyin.