



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREM

Emine Beder

6 orta boy elma
1/2 su bardağı şeker
3 orta boy muz
Kreması için:
1 yumurta
1 litre süt
5 çorba kaşığı un
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya

Elmaların kabuklarını soyup fındık iriliğinde küp doğrayalım. Tencereye elmaları ve şekerini ekleyip elmalar bıraktığı suyu çekip yumuşayana dek pişirelim. Fırın kabını margarinle yağlayıp şeker serperek elmalı harcı yayalım Üzerine dilimlenmiş muzları yerleştirelim. Kremayı hazırlamak için tencereye sütü, unu, yumurtayı ve şekerini ekleyip çırpma teliyle karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı meyvelerin üzerine yayalım. Önceden ısıtılmış 180 °C ısıllı fırında kremanın üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Tatlıyı fırından alıp arzuya göre krem şanti ile süsleyelim. Buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.

Not: Arzuya göre üzerine çikolata sosu gezdirip servis yapabilirsiniz.