



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI PASTA KREMİ

Yarım litre süt
200 gr. tozşeker (8 çorba kaşığı)
Vanilya
2 çorba kaşığı nişasta
1 büyük paket margarin
Biraz meyve şekerlemesi

Sütü bir tencereye koyup, içerisine şekeri koyarak kaynatınız.

Niştayı çok az su veya sütle ezip, kaynayan şekerli süte koyup, karıştırarak un çorbasından daha koyu bir kıvama gelinceye kadar pişiriniz.

Ateşten alıp, yine arasıra karıştırarak soğutunuz.

Soğuyan kreme yağ, vanilyayı, ince kıyılmış meyve şekerlemesini koyup, kremlerle, yağ halloluncaya kadar karıştırınız.

Not: Bütün kremalara meyve şekerlemesi, arzu edilirse kıyılmış fındık, fıstık, badem vb. de konup, kullanılabilir.