



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORALETLİ HAFİF TATLI

<https://www.elele.com.tr>

Sütlü krema için:

10 çay bardağı süt

2 çay bardağı mısır nişastası

2 çay bardağı toz şeker

1 paket kakaolu petibör bisküvi

Oraletli krema için:

10 çay bardağı su

2 çay bardağı mısır nişastası

1 çay bardağı toz şeker

2 çay bardağı oralet (Herhangi bir toz içecek kullanabilirsiniz)

Sütlü kremayı hazırlamak için nişasta ve şekerini orta boy bir tencereye aktarın. Üzerine sütü ekleyip tel çırpıcı ya da tahta kaşık yardımıyla karıştırarak nişastayı ezin. Kremayı kısık ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelip kaynamaya başlayıncaya kadar pişirin ve ocaktan alın. Ilık hale gelmesi için en az 10 dakika bekleyin. Diğer taraftan, orta boy ve kenarları en az 5 cm yüksekliğinde olan cam ya da porselen kalıbı suyla çalkalayın. Ilık haldeki sütlü kremayı kalıba aktarıp üzerini spatula ile düzeltin. Kakaolu bisküvileri aralarında az aralık bırakarak üzerine dizdikten sonra buzdolabında bekletin. Oraletli kremayı hazırlamak için su ve mısır nişastasını orta boy bir tencereye aktarın. Toz şeker ve oraleti ilave edip tel çırpıcı ya da tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Kremayı kısık ateşte, sürekli karıştırarak koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başlayan oraletli kremayı ocaktan alın. Ilık hale gelmesi için bir kenarda en az 10-15 dakika bekletin. Arada sırada karıştırarak kabuk bağlamasını engelleyin. Ilık haldeki kremayı yakın mesafeden bir kepçe yardımıyla bisküvilerin üzerine yavaş yavaş aktarın. Tekrar üzerini düzeltip buzdolabına alın. En az 4-5 saat veya 1 gece buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

