



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA KREMASI

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

3.5 su bardağı süt
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
8 yumurta sarısı
2.5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı patates nişastası
1 paket vanilya

Sütü tencereye alın. Rendelenmiş limon kabuğunu ilave edip ısıtın. Sütü ocaktan alıp süzün ve soğumaya bırakın. Yumurta sarıları ile toz şekeri büyük bir cam kaseye alın. Köpük köpük olup kabarınca kadar mikserle çirpin. Patates nişastasını yavaşça ekleyip topaksız bir karışım oluncaya kadar çırpmaya devam edin. Soğuk sütü yavaşça dökerek ilave edin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı tencereye alıp kısık ateşte sürekli karıştırarak koyu bir krema kıvamında pişirin. Vanilyayı ekleyip bir taşım daha pişirin. Ocaktan alıp yüzeyinin kabuklanmaması için arada bir karıştırarak soğumaya bırakın. Kremayı pastanın ara katları ve üzerinin süslenmesi için kullanabilirsiniz.

