



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA KREMASI

500 ml süt
100 g Őeker
40 g tereyađı
4 adet yumurta sarısı
40 gr un
30 g niŐasta
1/2 adet vanilya ubuđu

Yumurtaı kremayı piŐireceđiniz tencereye kırın. zerine un, Őeker ve niŐastayı ekleyin. Sütü de ilave edip iyice çırpın.

Tencereyi Arçelik Ankastre Ocak'ta orta ateŐte sürekli karıŐtırarak kıvamı koyulaŐana kadar piŐirin.

Kaynayınca içine tereyağını ekleyip karıŐtırın ve soğumaya bırakın.

Bu aŐamada da sık sık karıŐtırmayı ihmal etmeyin.

Pastacı kremanız hazır.

