



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PASTA KREMASI

2 su bardağı pudra şekeri
1/4 su bardağı tereyağı
2 yemek kaşığı süt
1 çay kaşığı vanilya özütü

2 su bardağı pudra şekeri, 1/4 su bardağı tereyağı, 2 yemek kaşığı süt ve 1 çay kaşığı vanilya özütünü karıştırma kabına koyun.

Karıştırma kabındaki malzemeleri bir el blenderi veya çırpma teli ile karıştırın. Krema kalınlaşıp, sert tepcikler oluşurana kadar karıştırmaya devam edin.

Pastanızın üzerine sürmek için kullanabilirsiniz.

Not: Pasta süsleme kremaları yaparken malzemelerin oda sıcaklığında olmasına özen gösterin ve malzemeleri iyice karıştırdığınızdan emin olun. Pasta süsleme kremalarını pastaların üzerine sürmeden önce pastaların tamamen soğumasını bekleyin. Bu sayede pastanız daha lezzetli ve estetik görünümüne kavuşur. Pasta tabağı içerisine tatlınızı alabilirsiniz.
