



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTACI KREMASI

1/2 kg süt
150 gr tozeker
80 gr un
2 yumurta sarısı
1 bütün yumurta
1/2 kahve kaıı vanilya tozu
50 gr tereyağı

Bir tencereye 2 yumurta sarısı, 1 bütün yumurta, 150 gram toz eker ile yarım kahve kaıı da vanilya tozu koyularak telle karıştırmak suretiyle bunlar birbirleriyle halledilir.

Sonra bu ekerli yumurtalara, azar azar olmak üzere kaynar bir halde 500 gram sütün ancak dörtte biri (yarım kepe) katılır ve telle ırpınak suretiyle de süt bu ekerli yumurtalara yedirilir. Sonra bunlara elenmi 80 gram da un katılarak bir bulamaç haline getirilir, sonra da bu bulamaca, kalan kaynar süt de katılarak, tekrar telle iyice vurmak suretiyle, hepsi birbiriyle karıştırılır.

Bu karışım, orta ısıdaki ateşe oturtularak krema, koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar 3 - 5 dakika telle hızlıca karıtırılmak suretiyle pişirilir.

Bundan sonra krema, yayvanca bir kaba, yahut da bir ta üzerine yayıldıktan sonra, ılınmaya bırakılır, iyice ılınınca buna istenirse 50 gram tereyağı ya da margarin katılarak ya demir ıspatula ile karıştırmak, ya da avuç ile iyice mincıklamak suretiyle ya da kremaya yedirilir.