



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTACI KREMASI

500 ml Süt
200 g Şeker
50 g Tereyağı
5 Adet Yumurta Sarısı
1 Su Bardağı Un (100g)
2 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
1 Adet Çubuk Vanilya

Vanilyayı bir bıçak yardımıyla ikiye ayırın. Bıçağın yardımıyla içindeki çekirdeği ve özleri sütün içerisine sıyırın. Geriye kalan parçaları da sütün içine atın ve sütle birlikte kaynatın.

Yumurta, şeker ve sütle birlikte yoğun bir kıvama gelene kadar çırpın. Un ve nişasta ekleyin ve yavaş devirde mikser ile karıştırmaya devam edin.

Sıcak süt (içinden vanilya parçalarını aldıktan sonra) temperleyerek yumurtalı karışıma ilave edin.

(Temperleme işlemi için, kaynamış süt karışımından birkaç kaşık, yumurtalı karışıma ilave ederek ısıyı ayarlayın. Böylece iki karışımın arasındaki ısı farkı dengelenir, ani ısı ile yumurtanın pışmesi riski engellenmiş olur.)

Tekrar ocak üzerine alın, orta ateşte çırpma teli ile karıştırılarak pışirin.

Ocaktan alındıktan sonra tereyağını ekleyin ve soğumaya bırakın.

Ilındıktan sonra üzerine bir streç film ile buzdolabına kaldırın. Veya ılındıktan sonra pastalarınıza direk uygulayın.

