



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTACI KREMASI

1 Adet Vanilya çubuğu
500 ml Süt
90 g Şeker
5 adet Yumurta sarısı
30 g Un
30 g Buğday nişastası

Vanilya çubuğunu ikiye böl, çekirdeklerini çıkart.

Bir tencerede süt, vanilya ve şekerin yarısını kaynama noktasına getir.

Bir kapta yumurta sarılarını ve kalan şekeri çırp. Un ve nişastayı ekleyip iyice yedir.

Sıcak sütün bir kepçe olarak yumurta karışımına yavaşça karıştır. Yumurta karışımını süt tenceresine ekle.

Çırpma teliyle sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişir.

Ocaktan aldıktan sonra geniş bir tepsiye yayarak soğut. Soğuduktan sonra saklama kabına aktarıp buzdolabında beklet.

Not: Pastalarda Kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020