



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTACI KREMASI

2,5 su bardağı süt
1 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 paket toz krem şanti

Şeker, süt, yumurta, un, nişasta ve vanilyayı bir tencereye alın.
Güzelce karıştırın ve topaklanma olmamasına dikkat edin.
Krema kıvamına gelene kadar ocakta pişirin.
Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp biraz ılınması için bekletin.
Kremanız ılınınca toz krem şantiyi ve bir çay bardağı kadar sütü ekleyip iyice çırpın.
Kremanız hazır!

