



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTACI KREMASI

3 adet yumurta
5 g vanilya
150 g toz şeker
150 g Margarin
65 g un

Sütü kaynatınız.

Krema tenceresinde yumurta, toz şeker ve unu iyice karıştırınız.

Bu karışıma sütü ilave ediniz.

Çırpma teli ile karıştırınız.

Kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişiriniz.

Piştikten sonra vanilyayı ve margarini ilave ediniz.

Kremanız oda ısısında soğurken kabuk tutmaması için ara sıra karıştırınız.

Soğuyan kremanızı kapaklı saklama kabına alarak buzdolabına koyunuz.

Kremayı kullanacağınız zaman el mikseri ile karıştırdıktan sonra kullanınız.