



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİŞMİŞ ŞEKERLİ YAĞLI KREM

500 gr. şeker  
8 Yumurta sarısı veya bütün yumurta  
600 gr. margarin veya tereyağı  
1 Paket vanilya

1/3 bardak su ile yumurtaları iyice karıştırınız. Diğer taraftan şeker, vanilya yarım bardak su ile kaynatarak ağdalaştırınız.  
Şeker ağdalaştıktan sonra yumurtaların üzerine dökünüz. Bu karışımı soğuyuncaya kadar çarpmaya devam ediniz.  
Parça parça yağ ilâve ediniz. Ve karıştırmaya devam ediniz.  
Bu biçimde hazırlanan krem, uzun süre saklanabilir.

Not: Bu krem, arzu edilen pastalar için kullanabilirsiniz.

---