



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOFRA KREMİ

Malzeme :

2 lt. süt,
80 gr. un (3 kaşık)
3 yumurta,
50 gr. kakao,
50 gr. fındık,
50 gr. fıstık,
300 gr. şeker.

Yapılışı:

- 1- Tencereye 3 yumurta sarısını, 80 gr. unu 300 gr. şekerini, 50 gr. kakaoyu koyup 1 lt. sütü yavaş yavaş ilave ederek karışımı iyice eziniz.
- 2- Ateşe koyup karıştırarak un çorbası kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
- 3- 3 yumurta akını da çarparak kar haline getiririz.
- 4- Aka 1 kepçe kadar koyarak karıştırınız.
- 5- Sonra akın hepsini krem tenceresine koyup tekrar ateşe koyup 1-2 taşım kaynatınız.
- 6- Ateşten alıp vanilyasını koyunuz.
- 7- Yüksekten kaselere koyup soğutunuz.
- 8- Üzerini kıyılmış fındık, fıstıkla zevkinize göre süsleyiniz.

NOT: Kaselelere birer parça kek koyup üzerine hafif soğutup dökersiniz, «supangles» yapmış olursunuz.

[ML® Sup için tıklayın](#)