



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PASTA KREMİ

1 su bardağı süt
1 büyük paket margarin
4 orba kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 orba kaşığı nişasta

Bir bardak sütü ve 4 çorba kaşığı tozşekeri bir tencereye koyup, kaynatınız.
Nişastayı çok az bir su ile sulandırıp, kaynayan süte koyup, kaynatınız.
Karıştırarak kaynatarak boza kıvamından biraz daha koyu olunca ateşten alınız.
Ateşten alınan kremaya vanilyayı koyup, karıştırarak soğutunuz.
Krem soğuduktan sonra margarin koyup, kremaya iyice yediriniz.
Kremayı istenilen pastalarda kullanınız.