



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTSÜZ KOKULU KREMA

Kullanılacak malzeme:

1 su bardağı tozşeker

200 gr tereyağı

6 yumurta

İstenilen türde şerbet esansı.

Yapılışı:

5 bardak su ve 1 su bardağı tozşeker bir tencereye konur, şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Şeker eriyince istenilen herhangi bir şerbet esansından birkaç damla damlatılır (istenirse rendelenmiş portakal kabuğu, limon kabuğu, hatta vanilya katılabilir), şerbet koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Diğer tarafta yumurtaların sarısı iyice çırpılır. Şerbet kıvamını bulunca, sıcak şerbet azar azar katılır, yumurtalar çırpılır ve karışım iyice birbirine yedirilir. Sonra bu karışımın olduğu porselen kâse, hafif ateşe konmuş içinde kaynar su bulunun geniş bir tencerenin içine oturtulur. Karışım koyulaşıp kaynayacak dereceye gelinceye kadar benmari usulüyle pişirilir. Krema kaynayacak duruma gelince benmariden alınır ve çırpılarak krema haline getirilmiş tereyağı azar azar yumurtalı kremaya katılıp iyice karıştırılır, birbirine yedirilir. Soğutulmuş servis yapılır.