



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞI KREMASI (AVUSTURYA)

5 yumurtanın akı
2 kahve fincanı pudra şekeri
1/2 çay kaşığı tuz
250 gr tereyağı
2 kahve kaşığı vanilya tozu

Bir tencereye yumuşatılmış tereyağı konulur ve telle 15 dakika çırpılır. Tereyağ köpürüp beyaz bir renk alınca bir tarafa bırakılır. Başka bir tencere alınarak içersine yumurta akları, tuz konularak 15 dakika hiç durmadan telle çırpılır. Yumurta akları bembeyaz hale gelip, koyulaşıp iyice köpükleşince, buna azar azar pudra şekeri ve vanilya tozu katılır ve bir yandan da yine telle çırpılır, aklar bulamaç haline getirilir. Sonra bir çorba kaşığı ile bunlar birer birer alınarak tereyağına katılır, bir yandan da hızlıca karıştırılır ve tereyağına yedirilir. Sonra da kullanılır.