



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI KREMA

250 gr. süt
80 gr. toz Őeker (1/4 bardak)
35 gr. un (1 kahve fincanı)
2 yumurtanın sarısı
75 gr. pudra Őekeri (1,5 fincan)
1 kahve kaŐığı vanilya tozu
150 gr. Őantiyi kreması

Bir tencereye ölçülere göre toz Őekeri, yumurtaların sarısı, vanilya tozu konularak 5 dakika kadar çalkalanır sonra bunlara elenmiŐ un katılır, yeniden karıŐtırılır, kaynar halde bulunan sütün hepsi ilve edilir ve hızlı hızlı karıŐtırılarak birbirleriyle halledilir. Bu iŐ bitince tencere kuvvetli ateŐ üzerine oturtulur ve 5 dakika kadar telle dvercesine karıŐtırılır. Tencere ateŐten indirilerek, geniŐ yayvan bir tabaĝa boŐaltılır. Krema soĝurken, bir kuŐanaye yumuŐatılmıŐ tereyaĝı konulur ve içerisine kaŐık kaŐık krema katılarak karıŐtırılır ve kremalar yaĝa yedirilir. Sonra buna pudra Őekeri ilve edilerek karıŐtırılır ve Őeker kremaya yedirilir bu durumuyla kullanılır.