



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI KREMA

1/5 çiğ krema
300 gram pudra şekeri
250 gram tereyağı
7 yumurta
1 küçük paket vanilya tozu

Porselen bir kâsede yumurtaların sarıları ile pudra şekerini çırpmalı. Şeker eriyip karışım rengi kaybolacak kadar köpürünce çırpma ara vermeden önce vanilya tozunu sonra ilitilmiş çiğ kremayı azar azar katıp bu karışıma yedirmeli. Karışım birbirine yedirilince kâseyi içinde kaynar su bulunan büyükçe bir tencereye oturtmalı ve krema koyulaşıp kaynayacak hale gelinceye kadar karıştırarak benmaride pişirmeli. Krema kaynayacak hale gelince, kaynamasına imkân vermeden benmariden indirmeli, daha önceden bir kabın içinde çırpılarak krema haline getirilmiş taze tereyağını azar azar katarak bu sıcak kremaya yedirmeli. Karışım birbirine iyice yedirilince küçük kâselere boşaltmalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.