



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEREYAĞLI KREMA

300 gr. oda ısısında yumuşamış tuzsuz tereyağı
5 su bardağı ince pudra şekeri
1 paket vanilya ya da sıvı vanilya aroması

Tereyağını yumuşayana dek mikser ile 6-7 dakika çırpıyoruz. Pudra şekerini azar azar tereyağına ekliyoruz. Tereyağı kremasının en önemli özelliği çok uzun süre çırpılmasıdır. Kıvam konusunda ise krem peyniri baz alabilirsiniz. Son aşamada ise vanilyayı da ilave edip lezzetlendiriyoruz. Tereyağı kremasını hazırladıktan sonra buzdolabında mutlaka 15 dakika dinlendiriyoruz.
