



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVESİ KREMİ

250 gram krema
150 gram süt
3 yumurtanın sarısı
100 gram toz şeker
1/2 çay bardağı Türk kahvesi

Kremayı çırparak kabarmasını sağlayın. Sütü bir kaba alarak iyice ısıtın. Yumurta sarıları ve tozşekeri bir karıştırma kabında iyice çırpıttıktan sonra sıcak sütü yavaş yavaş karışımın içine ilave edip soğumaya bırakın. Krema, Türk kahvesi ve soğuyan karışımı bir arada karıştırarak fincanlara doldurun. Üzerine kahve serpiştirerek servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 20.08.2020