



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI İTALYAN KREMASI

Kullanılacak malzeme:

1 litre süt,
250 gram toz şekeri,
1 küçük paket vanilya,
8 yumurta,
1 kahve fincanı dövülmüş hindistancevizi.

Yapımı: Kalaylı bakır veya paslanmaz çelikten bir yuvarlak dipli tencereye sekiz yumurta sarısı ile iki yumurta akını koymalı. Buna toz şekerini katmalı ve karışımı çırparak şekeri yumurtaya iyice yedirip köpürtmeli. Karışım iyice köpürtülünce vanilyayla birlikte kaynatılmış ve soğutulmuş süt sicim gibi ince akıtılarak bu karışıma yedirilmeli.

Sütün katılması sona erince kabı içinde kaynar su bulunan ateşteki büyük bir tencerenin içine oturtmalı. Kremayı bu benmaride tutarak karıştırmaya devam etmeli. Krema koyulaşıp kaynamaya yüz tutunca (kaynamamasına dikkat edilmelidir) kabı benmariden çıkarmalı ve kremanın yüzünde kaymak bağlamaması için vakit vakit karıştırarak soğumaya bırakmalı. Krema soğuyunca, bunu küçük kâselere doldurmalı. Üzerlerine rendelenmiş hindistancevizini serpmeli ve buzdolabına kaldırmalı.