



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI KASE KREMASI

1,5 kg dan biraz fazla süt
300 gr tozşeker
25 gr nişasta
25 gr pirinç unu
3 yumurta sarısı
1 kahve kaşığı vanilya tozu

Bir tencereye 1750 gram süt ile 300 gram şekerin yarısı koyularak, süt savrularak 20 dakika kadar kaynatılır. Öbür yandan, başka bir tencereye 3 yumurta sarısı, 1 kahve kaşığı vanilya tozu ile kalan şeker koyularak, beş dakika kadar tellle çırpılır, sonra bu şekerli yumurtalara 25 gram nişasta ile 25 gram da pirinç unu katılarak, birkaç kez daha karıştırmak suretiyle hepsi birbirleriyle halledilir.

Sonra bu karışıma, savrularak kaynatılmış olan şekerli sıcak süt de azar azar katılır. Tekrar karıştırmak suretiyle süt de karışıma yedirildikten sonra, krema düğün çorbası koyuluğunda bir kıvama gelinceye kadar orta ısıdaki ateşte tellle çıır-parcasına karıştırılarak pişirilir ve ateşten alınarak kâselere koyulur. Soğuduktan sonra servis yapılır.