



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYALI KREMA

Kullanılacak malzeme:

7 su bardağı süt

1,5 su bardağı tozşeker

1/2 kahve fincanı patates unu

6 yumurtanın sarısı

1/2 kahve fincanı nişasta

1 kahve kaşığı vanilya

1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı:

Süte şekerin yarısı ile tuz konup orta ateşe oturtulur. Karışım sık sık karıştırılarak kaynatılır. Cam veya porselen bir kaba yumurta sarıları ile vanilya ve kalan tozşeker konur. 5 dakika kadar çırpıldıktan sonra nişasta ve patates unu azar azar bu karışıma katılır. Çırpıma ara vermeden karışım birbirine iyice yedirilir. Bu karışıma, kaynar süt azar azar ilave edilerek yedirilir. Malzeme birbirine iyice yedirilince çelik tencereye alınıp hafif ateşe oturtulur ve krema boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Krema kıvamını bulunca, ateşten alınıp kâselere boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Kâselerdeki krema soğuyunca, sade olarak veya isteğe göre üzerine dövülmüş ceviz içi, antepfıstığı, rendelenmiş hindistancevizi serpilerek servis yapılır.