



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI KREMA

4 yaprak şeffaf jelatin,
2 yumurta sarısı,
75 g şeker,
2 paket vanilya,
1 limon kabuğu rendesi,
1 çay bardağı süt,
1 küçük şişe vişne suyu,
250 gram krema.

Jelatini soğuk suya bastırın Yumurta sarılarını, şekerini, vanilyayı ve limon kabuğu rendesini birarada çırpılarak köpük haline getirin. Sütü bir taşım kaynatın ve kremaya katın. Kremayı benmaride 2 dakika karıştırın ve soğuk bir yere kaldırın. Sertleşmeden önce vişne suyu karıştırın. Kremayı dövdükten sonra ilave edin. Karışımı Kaselelere doldurup buzdolabına kaldırın.