



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI KREMA

Malzemesi:

500 gr. süt

150 gr. toz Őeker

80 gr.un

2 adet yumurta sarısı

1 adet bütün yumurta

1 kahve kaŐığı vanilya

50 gr. tereyađı

Hazırlanışı:

Bir tencereye, 2 adet yumurta sarısı ile 1 adet bütün yumurtayı, toz Őeker ile yarım kahve kaŐığı vanilyayı koyarak karıŐtırın. Sonra bunlara kaynar haldeki sütün dörtte birini azar azar katın ve telle vurarak Őekerli yumurtalara yedirin. Sonra bunlara elenmiŐ unu katarak koyu bir bulamaç haline getirin. Bu bulamaca kalan kaynar sütü de katarak tekrar telle vurun. Bu karıŐımı orta ısıdaki ateŐe oturtarak krema koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar 3-5 dakika telle hızlı hızlı karıŐtırarak piŐirin. Sonra kremayı yayvan bir kaba yayarak ılınmaya bırakın. ılınca 50 gram tereyağı veya margarini katarak spatula ile karıŐtırın ve bisküvilerde kullanın.