



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KREMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tuzsuz oda sıcaklığında tereyağı
400 gram pudra şekeri
2 yemek kaşığı ılık süt
1 paket vanilya ya da 1 çay kaşığı vanilya aroması
İsteğe göre gıda boyası

İlk önce tereyağını oda sıcaklığına getirin.
Geniş bir kaba alıp mikserle tereyağı krema haline gelene kadar çırpın.
Pudra şekerini mutlaka eleyerek ekleyin.
Mikserle yüksek devirde ara ara tereyağına pudra şekeri ilave ederek 7 dakika çırpın.
En son 2 yemek kaşığı ılık sütü ve vanilyayı ekleyin.
Ne renk yapacaksınız o renk gıda boyasını çay kaşığının ucuyla ekleyin ve karıştırın.
Krema sıkma torbasına koyup 30 dakika buzdolabında bekletin.

Not: Ayrıca bu şekilde hazırlayıp 3 ay derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Kullanmadan önce derin dondurucudan çıkarıp oda sıcaklığında bekletip yumuşatın.

