



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI PASTA KREMİ

1 büyük paket margarin
10 çorba kaşığı tozşeker
4 adet yumurta
1 paket vanilya
1 su bardağı su

Bir bardak suyu porselen bir kâseye koyup, içerisine yumurtaları kırınız.
Şekeri küçük bir kaba koyup, üzerine çıkacak kadar suyla kaynatarak iyice ağdalaştırınız.
Ağdalaşan şekeri kâsedeki yumurta ve su karışımının içine döküp süratle karıştırarak krem haline getiriniz.
Yağı büyük parçalar haline getirip yukarıdaki karışıma azar azar koyup, yediriniz.
Yağ bitince hepsini iyice krem haline getirip istediğiniz yerde kullanınız.

Not: Bu şekilde hazırlanan krem, hem ara kremi hem de üst krem olarak kullanılır. Bu krem uzun süre dayanır.
Ve pasta çabuk bozulmaz. Pastanın uzun süre dayanmasını istiyorsanız, kremi böyle hazırlayınız.