



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI PASTA KREMASI

250 g toz şeker
10 g vanilya
5 adet yumurta akı

Şeker bir su bardağı suyla kaynatılarak koyulaştırılır. Çırpılarak kar haline getirilen yumurta aklarına kıvamlı hale getirilen şeker kaynar olarak yavaş yavaş ilave edilir, hızlıca çırpılır. Karışım ılıklaşınca, normal ısıda yumuşatılmış tereyağı veya margarin bir kasede ezilir. Hazırlanan karışım bu yağa yavaş yavaş yedirilir. Hazırlanan bu krema pastanın süslenmesinde veya katları arasında kullanılabilir.
