



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI KREMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

170 g tereyağı (küp küp kesilmiş)
60 g margarin (oda ısısında bekletilmiş)
125 ml su
3 g tuz
10 g vanilya
1/2 tatlı kaşığı badem extre sıvısı
910 g elenmiş pudra şekeri

Önceden oda sıcaklığında beklettiğiniz katı yağları mikser yardımı ile iyice çırpınız.
Bir başka kaptaki lezzet vericileri ve suyu karıştırınız.
Çırpılmış yağa suyu ve pudra şekerini ilave ederek 2 dakika orta ayarda mikser ile çırpınız.

Not: Kek arasına ve üstüne kaplama, süsleme için de kullanılır.
