



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMUŞAK PASTA KREMASI

75 gr tereyağı
3 yemek kaşığı süt
25 gr şeker
1 yemek kaşığı pekmez
300 gr şeker, elenmiş.

Tereyağı, süt, 25 gr şeker ve pekmezi bir kabın içinde, içerisinde sıcak, fakat kaynamayan su bulunan bir kabın içine oturtun. Yağ ile şeker eriyene dek arada karıştırın. Bunlar eriyince sıcak suyun üzerinden alıp şekeri katın ve düzgün bir görünüm alana dek tahta kaşıkla çırpın.

Not: Kremanın pastalarda düzgün bırakmak istiyorsanız, hemen kekin üstüne döküp tutması için bırakın. Girdap ya da kıvrımlar yapacaksanız, soğumasını bekleyip sonra kekin üstüne sürün.