



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜZEN MELEKLER

5 su bardağı İçim Süt
5 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
¼ limonun suyu
100 gr. Bizim Margarin

- ❑ Sütü kaynatın.
- ❑ Yumurta beyazını çırpma teli ile iyice kabartın.
- ❑ Bu karışımı kaynayan sütün içine kaşıkla koyun ve alt üst ederek pişirin.
- ❑ Pişirdiğiniz yumurta beyazlarını kevgir ile bir kaba çıkarın.
- ❑ Nişastayı soğuk su ile gevşetip, şeker ile birlikte sütü ilave edin ve ateşten alın.
- ❑ Yağı da ekleyerek karıştırın ve soğumaya bırakın.
- ❑ Oluşturduğunuz bu kremayı bir tabağa koyup, yayın.
- ❑ Üzerine yeşil fıstık ve yumurta beyazlarını koyarak servis yapın.

