



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

ÇETİN KREM



Yarım litre süt (yaklaşık 2,5 su bardağı)
2,5 su bardađı su
2 büyük çay bardađı toz řeker
2 orba kaşığı buğday nişastası
2 orba kaşığı pirinç unu
1 adet yumurta
Yarım orba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya

- # Tencereye yumurta kırılır, bir ırpıcı yardımıyla çırpılır.
- # zerine sođuk süt, řeker, niřasta, pirin unu ve řeker eklenir.
- # Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateřten almadan hemen önce tereyağı ve vanilya katılır, karıştırılır.
- # Tatlı kaselele paylaştırılır. Buzdolabında soğutulur ve servise sunulur.

Not: etin kremin kıvamı muhallebiden biraz daha cıvık olmalıdır.