



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

SOFRA KREMI



5 su bardađı süt
10 orba kaşığı Őeker
2 orba kaşığı niŐasta
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı kakao
1 adet yumurta
1 fiske tuz
zeri için:
1 orba kaşığı hindistancevizi

- # Un, niŐasta, Őeker ve kakao tencereye konur. Kuru olarak karıŐtırılır.
- # Yumurta sarısı ve soğuk süt ilave edilir. İyice karıŐtırılır.
- # Tencere orta ateŐe yerleŐtirilir. Devamlı karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐten alınır.
- # Tatlı ılırken diğer kaptayumurta beyazı ve tuz mikserle kar olana kadar çırpılır.
- # Aynı mikser ayağıyla kakaolu tatlı 5 dakika çırpılır.
- # Sonra yumurta beyazı köpüğü kaŐıkla az az ilave ederek alt-üst ederek karıŐtırılır.
- # Biraz yukarıdan akıtarak kaselere doldurulur.
- # Buzdolabında sođuttuktan sonra hindistanceviziyle süsleyerek ikram edilir.

Not: Sofra kremi geleneksel bir tarifdir. Arzuya göre vanilya da eklenebilir.