



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

SOFRA KREMİ



5 su bardağı süt
10 orba kaşığı şeker
2 orba kaşığı nişasta
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı kakao
1 adet yumurta
1 fiske tuz
zeri için:
1 orba kaşığı hindistancevizi

- # Un, nişasta, şeker ve kakao tencereye konur. Kuru olarak karıştırılır.
- # Yumurta sarısı ve soğuk süt ilave edilir. İyice karıştırılır.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir. Devamlı karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten alınır.
- # Tatlı ılırken diğer kaptaki yumurta beyazı ve tuz mikserle kar olana kadar çırpılır.
- # Aynı mikser ayağıyla kakaolu tatlı 5 dakika çırpılır.
- # Sonra yumurta beyazı köpüğü kaşıkla az az ilave ederek alt-üst ederek karıştırılır.
- # Biraz yukarıdan akıtarak kaselere doldurulur.
- # Buzdolabında soğuttuktan sonra hindistanceviziyle süsleyerek ikram edilir.

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