



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Bananlı Krem

Muzlu Krem



1 kq. Süd 1Stəkan+ 1 Yemək qaşığı çəkər
4 Yemək qaşığı düyü unu
2 Yemək qaşığı buğda nişastas
2 Ədəd boy banan
1 Yemək qaşığı kərə yağı

- # Qazana soyuq süd, düyü unu, nişasta qoyular, çırpıcı ilə qarışdırılır.
- # Orta hərarətli ocaqda qarışdıraraq, göz göz olana qədər bişirilər.
- # Qıvama gəlməyə başlayınca .əkjər əlavə olunar. .əkərlə birlikdə yenə əriyənə qədər çırpıllar.
- # Krem bir az soyuduqdan sonra, mikserlə 6-7 dəqiqə ağır dövrədə şırpıllar.
- # Bu arada bəzəmək üçün, 1 bananın yarısı ayrılır, qalan 1,5 banan imcə incə doğranar.
- # Tam soyumuş krem incə doğranmış banan əlavə olnar. Mikserlə azcca qarışdırılır.
- # Bananlı krem kasələrə bölüşdürülər.
- # Soyuducunun alr rəfində ən az 2 saat soyudular. Xidmət edilmənən qabağ, ayrılan banandan dilimlər kəsilərək üzəri bəzədilər.

Not: Bananın təbii suyu səbəbi ilə, bananlı kremin qıvamı normaldan br az sulu olar.