ÇETİN KREM



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

Tencereye yumurta kırılır, bir çırpıcı yardımıyla çırpılır.
Üzerine soğuk süt, şeker,nişasta, pirin unu ve şeker eklenir.
Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Ateşten almadan hemen önce tereyağı ve vanilya katılır, karıştırılır.
Tatlı kaselere paylaştırılır. Buzdolabında soğutulur ve servise sunulur.

Not: Çetin kremin kıvamı muhallebiden biraz daha cıvık olmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1566 | Adı: Çetin Krem | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 05:02