

Meyve Soleni

Malzemeler

1 litre sut

1 su b. toz seker

2 yemek k. un

2 yemek k.nisasta

1 paket vanilya

3 adet yumurta

60 gr. tereyagi

Karisik meyveler (bogurtlen, kayisi, frambuaz, muz, seftali, erik vb.)

Yapilisi

Tencereye un, nisasta, toz seker ve vanilyayi koyup karistirin.

Ayri bir kapta sutu isitin.

Sicak sutu uzerine karisima yavas yavas ekleyip ocaga alin.

Yumurtalari ekleyin.

Surekli karistirarak pisirin.

Kaynamaya baslayinca ocaktan indirip tereyagini ekleyin ve tereyag eriyene kadar karistirin.

Uzerinin kabuk baglamamasi icin ara ara karistirin.

Kuplariniza bir iki yemek kasigi kremadan, uzerine dilediginiz meyvelerden, sonra ustune tekrar kremanizdan koyup, en ustunu meyveler ile susleyin.

Oda sicakligina gelince buzdolabina koyun ve yeterince soguduktan sonra servis yapin.