



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KOLAY CREME BRULEE

1 paket krema (200 ml kutu)
1 bardak süt
3 çorba kasığı toz şeker
1 paket vanilya
3 yumurta
Pudra şekeri

Kremayı, süt ve vanilya ile bir tencerede kaynatın. Baska bir kapta, yumurtaları toz şeker ile iyice çırpın. Kaynayan sütü yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyin. Fırına dayanıklı kaplara karışımı kepçe ile doldurun. Bu kapları içi su dolu bir fırın tepsisine yerleştirin. 180 dereceli fırında, kenarları sertleşene kadar (tepsiyi salladığınızda ortası hala yumusak kalmalı) 30-35 dak. pişirin. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Su dolu tepside çıkarın ki fazla pişmesin. Servis yapmadan önce, fırının ızgarasını yakıp iyice kızarmasını bekleyin. Kaselerin üzerine pudra şeker serpin. Pudra şeker eriyip karamelize olana kadar ızgarada bekleyin. Ilık olarak servis yapın.