



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM SİNGAPUR

1 paket vanilya
1/2 lt. süt
1 fiske tuz
4 yumurta
75 gr. şeker
Dilimlenmiş ananas

Bir kase içinde yumurta ve şekerini iyice çarpınız.
Diğer tarafta vanilyalı sütü ateşte kaynatınız.
Bir önceki karışıma azar azar ilâve ediniz.
İnce süzgeçten geçiriniz.
Bir kalıbın dibine çok az toz şeker koyarak şekerini karamelize ediniz.
Ananas dilimlerini diziniz.
Üzerine krema karışımı boşaltınız.
Orta ısı derecesinde fırında benmari usulü pişiriniz.