



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ BRULE

3 adet şeftali (dilimlenmiş)  
300 gr az yağlı yoğurt  
75 gr esmer şeker (karamel sosu için)  
İsteğe göre tarçın

1-Keskin bir bıçakla şeftalileri ya da tutku meyvesini ortadan ikiye bölün. Tutku meyvesi kullanacaksanız bir kaşıkla içini çıkarın. Şeftali kullanacaksanız blender'da püre haline getirin. Sonra bu püreyi ısıya dayanıklı 4 kaseye ya da sufle kabına eşit olarak paylaşın. 2-Yoğurtları pürenin üzerine eşit olarak koyup üzerini düzeltin. En az 2 saat buzdolabında soğumaya bırakın. 3-Şekeri ve suyu bir tencereye koyun. Şeker tamamen eriyip karamel kıvamına gelene kadar sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin. Karameli yoğurdun üzerine döktüğünüzde, 1 dakika içinde donacaktır. Brulelerinizi servis zamanına kadar bir yerde muhafaza edin.