



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM BRÜLE

3 kutu krema (200 ml'lik)  
1 paket vanilya  
4 adet yumurtanın sarısı  
2 çorba kaşığı tozşeker  
Karamel için:  
4 çorba kaşığı tozşeker

Kremayı vanilya ile birlikte yüksek ateşte ısıtın. Kaynama noktasına geldiğinde ateşi kısın ve 5 dakika daha pişirin. Kremayı bir kaseye boşaltıp, soğutun. Bu sırada ayrı bir kasede yumurta sarılarıyla tozşekeri açık renkli bir köpük elde edinceye kadar çırpın. Kremayı yavaş yavaş yumurtaya ilave edip, karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı 4 adet krem brüle kabına paylaşın. İçinde iki parmak sıcak su bulunan bir fırın tepsisine kapları yerleştirin. 180 derece fırında tatlı katılaşınca dek pişirin. Piştikten sonra krem brüleleri fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Üzerlerini streç film ile örterek bir gece buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman, 4 çorba kaşığı tozşekeri krem brülelerin üzerine serpin. Fırının ızgara bölümünü çok yüksek dereceye getirip, tozşeker renk değiştirip, karamelleşinceye kadar yakın. Fırından çıkardığınız tatlının üzerindeki karamel sertleşince servis yapın.



