



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CREME BRULEE

1 litre çiğ krema
1 paket vanilya
8 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı esmer şeker
2 yemek kaşığı toz şeker

Krema ve vanilyayı tencereye alın ve kısık ateşte ısıtın. Başka bir kaba yumurta sarılarının tamamını çırpın. Beyaz ve esmer şekeri yavaş yavaş ilave ederek çırpıma devam edin. Isıttığınız kremaya hazırladığınız yumurta ve şeker karışımını ekleyin ve 4-5 dakika daha çırpın.

Hazırladığınız karışımı birkaç seramik kaba bölüştürün. Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın ve ısıtın. Seramik kapları su dolu fırın tepsisine dizin ve üzeri pembeleşene kadar yaklaşık 50-55 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ya da buzdolabında servis zamanı gelene kadar bekletin.

Servis yapacağınız zaman üzerine esmer şeker serperek fırının ızgarasını açın ve esmer şeker iyice koyulaşana kadar bekletin. Ilık ya da soğuk servis yapın.

