



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CREME BRULEE

1 bardak krema  
5 yumurta  
5 kaşık toz şeker  
40 gram tereyağı (Oda sıcaklığında)  
Yarım bardak süt  
1 paket vanilya  
Karameli için:  
4 yemek kaşığı esmer şeker

Yumurtaların beyazlarını sarısından ayırın ve kaseye koyun.

Üzerine toz şeker ve vanilyayı ekleyip karıştırın.

Süt ve kremayı küçük bir tencereye ekleyin ve kaynayana kadar kısık ateşte karıştırın.

Kaynayan karışımı oda sıcaklığında bir süre bekletin. Başlangıçta hazırladığınız yumurta sarısı ve vanilyayı yavaşça ekleyerek karıştırın.

Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını da karışıma ekleyin ve 1-2 dakika kadar karıştırmaya devam edin. Hazır olan Creme Brulee karışımını fırın kaplarına doldurun.

Fırın tepsisinin tabanına bir parmak kalınlığında su doldurun ve tatlıları dizin.

Önceden ısıtılmış 120 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız tatlılar ılıklaşınca buzdolabına kaldırın.

