



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CREME BRULE

2,5 kutudan biraz az sıvı krema(450 ml)
4 yumurta sarısı
1 adet vanilya çubuğu(yoksa 1 paket vanilya)
Yarım su bardağı şeker
Üzeri için:
Toz şeker

Beyaz ve sarı kısımlarını dikkatli bir şekilde ayırdığınız yumurta sarılarını cam bir kaseye aktarın. Toz şeker ve vanilya ilavesi ile karıştırın. Süt ve kremayı küçük bir sos tenceresine aktarın, kaynama derecesine gelene kadar kısık ateşte kaynatın.

Kaynamaya yakın ocaktan aldığınız krema ve süt karışımını oda sıcaklığında biraz belettikten sonra yumurta sarılı karışıma azar azar ekleyin ve hızlıca karıştırın.

Son olarak oda sıcaklığında belettığınız tereyağını katın ve 1-2 dakika kadar karıştırmaya devam edin.

Hazır olan creme brulee karışımını, ısıya dayanıklı fırın kaplarına eşit olarak paylaşın. Tabanını en az bir parmak kalınlığında su ile kapladığınız fırın tepsisine porsiyonluk tatlı kaplarını dizin.

Yumurta ağırlıklı ve sulu kıvamlı bir tatlı olduğu için önceden ısıtılmış 120 derece fırında, sütlü tatlı kıvamı alana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Hafif bir şekilde salladığınızda kenar kısımlarından ayrılmıyorsa tatlıınız bu süre zarfında olmuş demektir.

Fırından çıkardığınız tatlıları ılındıktan sonra buzdolabına kaldırın. Servis edeceğiniz zaman soğuk tatlıların üzerine esmer şekeri paylaşın. Bir pürmüz yardımıyla tatlının üzerindeki şekeri yakıp, karamel görüntüsü kazandırdıktan sonra bekletmeden servis edin.

Not: Arzuya göre taze meyveler ve nane yaprakları eşliğinde sevdiklerinizle paylaşın. Soğuttuğunuz tatlıların üzerindeki esmer şekeri servisinden hemen önce yakın, aksi takdirde tatlı sulanacaktır.

