



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREM BRULE

3 su bardağı süt
1,5 çay bardağı toz şeker
2 adet yumurta sarısı
2 adet yumurta
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon suyu

Süt, şeker ve vanilya kaynatmadan ısıtılır. Diğer yanda yumurta sarıları ve yumurtalar çırpılır. Isınan sütlü karışım kaynamakta olan suyun üzerine oturtulur. (Ben Mari Usulu) Yumurtalar sütlü karışıma incecik akıtılır ve bir taraftanda sürekli karıştırarak pişirmeye devam edilir. Karışım muhallebi gibi kıvam alınca fazla derin olmayan kaselere paylaşılır. Buzdolabında bir süre soğutulur. Küçük bir tavaya şeker ve limon suyu konur, kısık ateşte karamelize edilir. Karamel, buzdolabından alınan krem brulelerin üzerine damla damla olacak şekilde gezdirilir.

