



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREME BRULÉ

Malzeme:

7 adet yumurta

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

500 gram krema

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

esmer şeker

Fırını 180 derecede ısıtın. Yumurtaların sarıslarını, nişasta, tozşeker, krema, süt ve vanilyayı bir kapta mikser ile çırpın. Bu karışımı creme brulé kaplarına paylaştırın. Su dolu bir fırın tepsisine yerleştirin ve 10-15 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve servis yapmadan önce üzerine esmer şeker dökün. Pürmüz ile esmer şeker eriyene kadar yakıp servis yapın.



Fotoğraf "mavi zambak" tarafından gönderildi. 25.08.2020