



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KREM BRULE

4 adet Keskinöğlü yumurta sarısı
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 su bardağı krema
1 yemek kaşığı kahve

Bir tencerede sütü, kremayı ve kahveyi 10 dakika kadar kaynatın. Aynı bir kaptaki yumurta sarılarını şekerle birlikte çırpın ve kremalı karışımın içerisine ilave edin. Karışımı, 10 dakika kadar çırpın ve kalıplara boşaltın. Fırın tepsisinin içerisine bir miktar su koyarak, kalıpları tepsinin içerisine yerleştirin ve 130 derecede 35 dakika benmari usulü pişirin. Piştikten sonra fırın sıcaklığında üzerine şeker serpiştirip soğumaya bırakın ve soğuk olarak servis edin.

