



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI KREM BRÜLE

200 gram kiraz
4 su bardağı çiğ krema
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
9 adet yumurta sarısı
Üzeri için:
3,5 çorba kaşığı esmerşeker

Krema ve sütü tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynamaya yakın çekirdekleri ayıklanmış kirazları ekleyip ocaktan alın. Ayrı bir tencerede yumurta sarısı ve tozşekeri kısık ateşte ısıtıp, kremalı karışıma ekleyin. Krem brüle kaplarına pay edip, soğumaya bırakın. Üzerlerine esmerşeker serpip, şeker karamelize olana kadar pürmüzle (ısı tabancası) yakın. Soğuk olarak servis yapın.

