



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.levzetler.com)

KOLAY CREAM BRÛLÉE

Bir buçuk su bardağı süt
Bir buçuk su bardağı krema
6 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı tozşeker

Tüm malzemeyi karıştırıp krem brüle kaplarına pay edin. Fırın tepsisine bir miktar soğuk su koyup içine kapları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 110 derece fırında 1 saat pişirin. Kapları fırından alıp, soğumasını bekleyin. Soğuyunca üzerine tozşeker serpip pürmüz ile kızartın.

