



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM BRÜLE

2 paket vanilya
Yarım su bardağı toz şeker
2 su bardağı krema
4 yumurta sarısı
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı buğday nişastası
1 yemek kaşığı margarin

6 adet sufle kabını 140 dereceye ayarladığımız fırında ısıtıyoruz. Yumurtaların sarısını ayırıp çırpıcı yardımıyla iyice çırpıyoruz (Mikser kullanmamalısınız).sana margarin Krema, süt, vanilya ve nişastayı karıştırıp kaynatıyoruz. Kaynatma sırasında aralıklarla karıştırmayı unutmayınız. Hazırladığımız bu karışımdan 1 kaşık alarak yumurta sarılarına ekliyoruz ve sürekli karıştırıyoruz. Ardından kepçe yardımıyla azar azar ve karıştırma karıştırma (çırpıcı yardımıyla) bütün kremayı yumurta sarılarına ilave ediyoruz. Pürüzsüz bir tatlı elde etmek için hazırladığımız karışımı bez süzgeçten süzuyoruz. Ardından sufle kaplarına paylaştırıp, kapları tepsiye diziyoruz. Tepsinin altına sufle kaplarının yarısına gelecek kadar su dolduruyoruz. 150 derecede 30 dk. pişiriyoruz. Fırından çıkardıktan sonra soğuması için kapları ayrı bir yere alıyoruz. Ilındıktan sonra en az 3 saat buzdolabında bekletiyoruz. Servis yapmadan önce fırın ızgarasını 200 derecede ısıtıp kaplarına üzerine 1 tatlı kaşığı şeker serpiyoruz ve 10 dakika ızgaranın en yakın yerinde fırınlıyoruz. Krem brüle hazır

