



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM BRULE (İTALYA)

1 kg krema
10 adet yumurta sarısı
250 gr seker

Kremayı vanilya ile kaynat.yumurta sarısı ile sekeri çirpkaynayan kremayı yumurtanı içersine dök.karısını istenilen kaselere dök ve 100-120 derecelik fırın isisinde pısır.sogumaya bırak.servise giderken üzerine az miktarda toz sekeri atıp tirmusla yakabilirsiniz. Tatlimizin üzeri sekerin yanmasıyla (sert) karmelize olmuş olur.dondurmayla servise yollanabilir.
