



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM BRÜLE

Sevda Pekin

3 su bardağı süt

2 paket krema

1 bardak esmer şeker

1 paket vanilya

4 adet yumurta

Süslemek için kivi, erik ve çikolata sos

Öncelikle sütü ve kremayı bir tencerede kaynatın. Kaynamaya başladığında ateşten alıp soğumaya bırakın. Süt ve krema karışımınız soğumaktayken diğer tarafta 1 bardak şeker, 4 yumurta ve vanilyayı uzun süre çırpın. Süt krema karışımı soğuyunca çırpılmış olduğunuz şeker ve kremayı yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Sütün sıcak olmadığına özellikle dikkat edin, yoksa yumurtalar istem dışı pişmeye başlayacaktır ve bu da tatlınızın yumurta kokmasına sebep olabilir. Normalde bu karışımı kaplara döküp fırında pişirmek gerekiyor ancak fırın kaplarına koymadan ocakta kısık ateşte 5 dakika kadar ön pişirme yaparsanız kıvamı daha iyi olur. Bu şekilde fırındaki pişirme süresini azaltırsınız.

