



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM BRULE

1 su bardağı (150 gr.) Şeker
2,5 su bardağı (Yarım lt.) Süt
10 adet (250 gr.) Yumurta Sarısı
2,5 su bardağı (Yarım lt.) Sıvı Krema
Yarım çay kaşığı (2,5 gr.) Vanilya
1 çay bardağı (100 gr.) Kahverengi Şeker
2 adet (180 gr.) Portakal
12 yaprak Taze Nane
6 adet Çilek Ya Da Ahududu

Bir tencerede süt ısıtın, başka bir tencerede yumurtaları şeker ve vanilyayı ilave edin ve 4 dakika çırpın. Karışıma sıcak süt ve krema karıştırın. Sonra süzün. Krem harcını porselen kaplarına koyun. Kapları tepsiye dizin. Pişirme sonrası kapları fırından çıkarın ve soğutun. Kapların üzerine bir tatlı kaşığı kahverengi toz şeker serpin. Açık ateşi gezdirerek üstteki şekeri yaktırın. Kapların üzerine portakal, çilek ve nane yaprakları ile süs yapabilirsiniz.

