



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM BRÜLE

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 50 Gram
Esmer Şeker 2 Yemek Kaşığı
Yumurta 1 Adet
Vanilya 1 Paket
Buğday Nişastası 1 Yemek Kaşığı
Krema 200 Mililitre
Pastörize Süt 200 Mililitre

Önce yumurta sarısı ve toz şekerini ilk yavaş sonra hızlı ayarında karışım beyazlaşınca kadar mikserle çırpın. Diğer tarafta, ayrı bir pişirme tenceresinde süt, krema, buğday nişastası ve vanilyayı köpükleninceye kadar orta ateşte çırpma teli ile karıştırarak pişirin. Yumurta ve şeker karışımını azar azar döküp karıştırmaya devam edin. Karışımı sufler kaplarına paylaştırıp, hepsinin sığabileceği fırına dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Fırın kabının yarısına gelecek şekilde sıcak su doldurarak önceden ısıtılmış 150 °C fırında 20 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın. Üzerine esmer şeker serpip sufler kaplarını bu defa da soğuk su ve buz doldurduğunuz fırın kabına dizin. Fırının en üst kademesine fırın kabını yerleştirin ve fırın ızgarasını çalıştırın. Şeker karamelleşince fırından alıp servis yapın. (Fırın ızgarası yerine şekerleri pürmüz ile yakabilirsiniz).

