



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM BRULEE

½ su bardağı toz şeker  
4 adet yumurtanın sarısı  
2 su bardağı krema  
Üzerine karamelize edebilmek için toz şeker  
1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Öncelikle fırın 160 derecede ısıtılır.

Sonra bir karıştırma kabına yumurtaların sarıları ve toz şeker eklenerek iyice çırpılır. Devamında kremesi ve solgun sarı bir karışım elde edilinceye kadar çırpma işlemi devam eder.

Vanilya özütü ve krema bir sos tenceresine alınarak orta ateşte ısıtılır. Akabinde ilgili karışım kaynama derecesine gelmeden önce ocaktan alınır.

Şeker ve yumurta karışımına peyderpey sıcak krema eklenerek karıştırmaya devam edilir. Bu sayede iyice birleşene kadar çırpılması sağlanır.

İlgili karışım tatlı kaplarına eşit bir şekilde paylaştırılır.

Akabinde bir fırın tepsisine hazırlanan tatlı kapları yerleştirilir ve tepsiye sıcak su dökülür (sıcak su, kapların yarısına kadar ulaşabilmeli).

Tatlılar önceden ısıtılmış olan bir fırında ortalama 30 ila 35 dakika kadar pişirilir (tatlılar hala hafifçe sallandığında ve kenarları sabit durduğunda pişmemiş anlamına gelebilir).

Fırından çıkartılan kaplar soğuması için oda sıcaklığında bekletilir. Sonrasında buz dolabında en az 2 saat, tercihe bağlı olarak daha fazla da soğutulabilir.

Tatlıları servise hazırlarken, üzerini karamelize etmek için tatlının üzerinde ısıtılmış metal bir kaşık tutularak şeker karamelizasyon noktasına getirilebilir.

Şeker karamelize hale geldikten sonra tatlılar servise hazır hale gelmiş olur

