



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM BRULE

300 ml krema
300 ml süt
6 adet yumurtanın sarısı
5 orba kaşığı toz Őeker
Servis için:
Dondurma
Çikolata ubukları

ubuk vanilyayı ortadan ikiye kesip bıçağın ucu ile iini çıkartın. Krema, süt, yumurta sarıları, tozŐeker ve vanilyayı derin bir kaba alıp birbirleri ile özleŐene kadar karıŐtırın. KarıŐımı ısıya dayanıklı kaplara paylaŐtırın. Kalıpları fırın tepsisine yerleŐtirin. Tepsinin içine soğuk su ekleyip önceden ısıtılmıŐ 120 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika piŐirin. Tatlılar soğuyunca üzerine tozŐeker serpin. TozŐekeri pürmüz ile yakıp dondurma ve çikolata çubukları ile servis yapın.