



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM BRÜLE

[Sahrap Soysal](#)

- 1 su bardağı NESTLE Coffee-Mate Kahve Kreması
- 1 su bardağı krema
- 1/3 su bardağı şeker
- 1 tutam tuz
- 5 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı vanilya
- 5 yemek kaşığı esmer şeker

Derin bir tavada Coffee-mate, krema, şeker ve tuzu orta ateşte arada karıştırarak şeker eriyene kadar pişirin. Bir kasede yumurta sarılarını çırpın ve kremalı karışımı azar azar ekleyerek karıştırın. Vanilyayı ekleyin. Hazırladığınız karışımı 5 adet fırına dayanıklı kaseye paylaşın. Derin bir fırın tepsisini sıcak su ile doldurup kapları içerisine yerleştirin. (Suyun derinliği 3 parmak yüksekliğinde olmalı.) Üzerini alüminyum folyo ile örtüp önceden 180 C'ye ısıtılmış fırında 70 dakika pişirin. Daha sonra tatlıyı fırından çıkarıp önce oda sıcaklığında daha sonra buzdolabında 3-4 saat kadar dinlendirin. Servis etmeden önce her bir kaseğin üzerine 1 yemek kaşığı esmer şeker serpip şeker eriyip karamelize olana kadar 2 dakika pürmüz ile yakın. Dolapta 30 dakika daha soğutup servis edin.
