



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KREM BURLE

Malzemeler:

2 adet muz

400 ml süt

300 ml krema

2 adet yumurta

2 adet yumurta sarısı

100 gram toz Őeker

50 gram esmer Őeker

Vanilya

Hazırlanışı:

300 ml süt, krema ve vanilyayı kk bir kapta ısıtın. Yumurtalar, yumurta sarıları ve toz Őekeri beyazlaŐana kadar mikserde önce yavaŐ sonra yüksek devirde çırpın. 100 ml sütü ekleyin. Isıttığınız kremalı karıŐımı da ilave ederek iyice karıŐtırın. Muzları dilimleyip fırın kaplarına paylaŐtırın. Üzerlerine kremayı ekleyin. Derin bir tepsiye dizin. Kapların yarısına gelecek Őekilde sıcak su doldurun. 150 derecede ısıtılmıŐ fırında 30-35 dakika piŐirin. Kapları fırından çıkarıp gece buzdolabında bekletin. Servis ncesi üzerlerine esmer Őeker serpin. Fırının ızgara bölümünü önceden ısıtın. Kapları içi soğuk su dolu bir tepsiye yerleŐtirip fırına verin. Üzerleri karamelize olana kadar fırınlayın. Bekletmeden servise sunun.

[ML® Muzlu Krem için tıklayın](#)