



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI KREM BRÜLE

3 kaşık tereyağı
1 adet nar
4 yumurta sarısı
1 çay kaşığı şekerli vanilin
100 gr. şeker
150 gr. krema
100 ml. süt

Narı açıp, tanelerini ayıklayın. Yumurta sarılarını şekerli vanilin eritilmiş tereyağı ve 35 gr. şeker ile çırpın. Krema ve sütü de ekleyip karıştırın. 4 adet fırına dayanıklı, 125 mL. hacmindeki kalıplara nar tanelerini paylaşın. Üzerlerini yumurtalı karışım ile doldurun. Kalıpları fırına koyun ve 100° C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve sonra 4 saat buzdolabında bekletin. Soğumuş kremaların üzerine kalan şekeri eşit şekilde yayın. Kalıpları içinde soğuk su olan bir tepsiye yerleştirin önceden ısıtılmış ızgarada şekerler kahverengi oluncaya kadar tutun. Sıcak servis yapın.

