



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI KREM BRULE

600 ml. krema
4 adet yumurta sarısı
120 gr toz şeker
1 adet çubuk vanilya

Krema ve çubuk vanilyayı kaynatmak üzere tencereye koyun. Vanilya çubuğunu çıkartıp özünü kazıyın. 100 gr. şekeri ilave edin. Teker teker yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Karışımı süzgeçten süzerek porsiyonluk kaplara doldurun. 150° C'de ısıtılmış fırında 1 saat pişirin. Soğumaya bırakın. Üstüne şeker serpip fırın ızgarasında karamelize edin ve servis yapın.
