



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANIK KREMA

50 gr fruktoz
1.5 su bardağı krema
4 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı süt
2 tatlı kaşığı vanilya esansı

Yumurta sarılarına fruktoz katıp iyice beyazlaşana dek çırpın. Süte vanilya esansı katıp kaynatın ve kaynayınca ateşten indirip birkaç dakika ılınmaya bırakın. Sütü yumurta sarılarının üzerine dökün, kremayı da ekleyip dikkatlice karıştırın. Bu karışımı fırına dayanıklı kaselere dökün. 90°C ısıtılmış fırında 1-1,5 saat pişirin. İlinmaya bırakın. Sonra buzdolabına koyun. Servisten önce üzerlerine fruktoz serpiştirin ve birkaç dakika ızgaranın altına koyup üzerlerini yakın. Hemen servis yapın.

Not: Kremaya frambuaz ve çilek de katabilirsiniz.