



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YASEMİNLİ KREM BRULE

3 adet yumurta sarısı  
2 su bardağı süt  
1 su bardağı krema  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı yasemin çayı  
Üzeri için:  
Esmer toz şeker

Süt ve kreme bir tencereye konur ve kısık ateşte karıştırarak kaynatmadan ısıtılır. Tam ısınınca yasemin çayı eklenir ve ateşten alınır. Diğer tarafta yumurta sarıları ve şeker çırpılır. Sütlü karışım bir süzgeçten incecik akıtılarak yumurtalı karışımla birleştirilir, karıştırılır. Fırın ısısına dayanıklı kaplara konur. İçinde su olan tepsiye yerleştirilir. Tatlı 100 derece fırına konur, 1 saat kadar pişirilir. Servis yapmadan hemen önce üzerine esmer şeker serpilir, fırının en üst kısmında, ızgara konumunda karamelize olana kadar pişirilir.