



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÇAYLI CREM BRULE

Krem brule için:

40 gr. taze zencefil

80 gr. şeker

700 ml. krema

5 poşet yeşil çay

2 adet yumurta

2 adet yumurta sarısı

Hamur şeritleri için:

2 yaprak milföy hamuru

40 gr. çekilmiş fındık

Kuşburnu marmeladı

Krem brule için: Zencefili soyup dilimleyin. 40 gr. şeker, zencefil ve 400 ml. kremayı kısa bir süre kaynatın.

Tencereyi ateşten alın. Çay poşetlerini ilave edin ve 6 dakika demlenmesi için bekletin. Çaylı kremayı süzgeçten geçirin.

Yumurtalar, yumurta sarıları ve kalan kremayı bir kasede çırpın. Çaylı kremaya ilave edip iyice karıştırın.

Çaylı krema karışımını 6 adet küçük fırın kabına doldurun. Derin bir fırın tepsisine kalıpları yerleştirin, tepsiyi kalıpların yarısına gelecek şekilde sıcak suyla doldurun. Önceden 160°C'de ısıtılmış fırının en alt rafında 50 dakika kadar pişirin. 1 gece buzdolabında bekletin.

Milföy hamurlarına kıyılmış fındık serpin ve merdane ile hafifçe üstünden geçin. Hamurlardan enlemesine 8 eşit şerit kesin. Şeritleri aralıklı fırın kağıdı serilmiş tepsiye yerleştirin. Fırın kağıdıyla üstünü örtün ve bir tepsi ile ağırlık yapın. Önceden 200°C'de ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve soğuması için bekletin. Servis yapmadan hemen önce krem bruleye kalan şekeri serpin ve aynı ısıdaki fırında şekeri karamelize edin. Fındıklı milföy şeritlerine biraz kuşburnu marmeladı sürüp krem brulenin yanında servis yapın.