



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ KREM BRULE

Malzeme:

250 gram krema

5 adet yumurtanın sarısı

100 gram toz şeker

Yarım çay kaşığı taze zencefil

1 tatlı kaşığı esmer şeker

2 adet tatlı tart hamuru

Krema, vanilya ve tozşekeri tencerede bir taşım kaynattıktan sonra soğutun. Yumurta sarılarını ilave edip çırpıttıktan sonra tekrar ocağa koyup kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra rendelenmiş zencefili ekleyerek mikser yardımı ile krema kıvamına gelinceye kadar ezin. Bir gün buzdolabında beklettikten sonra karışımı pişmiş tart hamurlarının içine doldurun. Üzerine esmer şeker serpiştirerek pürmüz yardımı ile karamelize edin. Çilek, kivi, vişne gibi meyve sosları ile servis edin.
