



HIRAZIN  
MUTFAđI



## Fransız Creme Brulee - Fransız Mutfağı



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 su bardađı krema
- 1 çay bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı vanilin veya 1 çubuk vanilya
- 1 yemek kaşığı esmer şeker (üzeri için)

## **Yapılışı:**

### **1. Kremayı Hazırlama:**

1. Kremayı bir tencereye alın, içine vanilyayı ekleyin ve **orta ateşte ısıtın** (kaynatmayın).
2. Ocaktan alın ve birkaç dakika dinlendirin.

### **2. Yumurta Karışımını Hazırlama:**

1. Yumurta sarılarını bir kaba alın, üzerine toz şekerini ekleyin.
2. Şeker eriyene kadar çırpın.

### **3. Krema ile Yumurta Karışımını Birleştirme:**

1. Ilık kremayı yumurta karışımına **yavaşça ekleyerek çırpın**.
2. Karışımı süzgeçten geçirerek pürüzsüz hale getirin.

### **4. Fırında Piştirme:**

1. Karışımı **ısıya dayanıklı küçük kasselere** dökün.
2. Kaseleri derin bir fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiye **yarıya kadar sıcak su ekleyin**.
3. **Önceden ısıtılmış 160°C fırında 40-45 dakika pişirin** (kenarları sertleşip ortası hafif sallanıyorsa pişmiştir).
4. Piştikten sonra buzdolabında **en az 4 saat dinlendirin**.

### **5. Karamelize Şeker Katmanı:**

1. Tatlıların üzerine **biraz esmer şeker serpin**.
2. Mutfak pürmüzü ile řekeri yakarak karamelize edin.

#### 6. Servis:

- Karamel tabakası sertleřince hemen servis edin.

>> **İpucu:** Karamelize işleml için pürmüz yoksa **fırının en üst rafında ızgara modunda 1-2 dakika bekletebilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfađı