



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KREM KARMEL

Karamel için:

1 çorba kaşığı su

Çeyrek limonun suyu

150 gram bal

Krema için:

1 litre süt

1 paket vanilya

1 tutam tuz

7 adet yumurta

3 adet yumurta sarısı

250 gram bal

21 cm. çapında sufle kalıbı

Küçük bir tencereye bir çeyrek limonu sıkın, 1 çorba kaşığı su, 150 gram bal ilave edip, ateşe koyun ve kaynatın. Rengi koyulaşırken karamel köpürmeli. Bir başka tencereye 1 litre süt, 1 tutam tuz ve vanilya koyup tencereyi ateşe yerleştirin. İliyınca kadar ateşte bekletin. Köpürüp, koyulaşarak ağdalanan balı kalıba dökün ve soğutun. Diğer tarafta bir kâseye 7 adet yumurta, 3 adet yumurta sarısı, 1 tutam tuz, 250 gram bal koyup, mikser ile 2 dakika çırpın. Çırpılmış malzemeyi karıştırırken ılıyan sütü yavaş yavaş üstüne dökün. Fırını 180 derecede ısıtın. Hazırladığınız süt ve yumurta karışımını karamelli sufle kalıbına dökün. Kalıbı, içinde su kaynayan bir tepsiye koyup sıcak fırına sürerek, 1 saat 15 dakika pişirin. Pişme süresinin yarısında, kalıbın üzerine alüminyum kâğıt kapatın. Pişme süresi tamamlandıktan sonra fırından çıkarıp soğutun ve 1 gün buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.