



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TARÇINLI KREM KARAMEL

www.vzug.com

100 g şeker
3 dl süt
1 paket vanilya şekeri
1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
12 erik
3 yumurta, çırpılmış

Şekeri açık kahverengi karamel halinde eritin. Süt, vanilya şekeri ve tarçın ekleyin ve biraz soğutun. Erikleri ikiye bölün ve çekirdeğini çıkarın. Altışar yarım eriği kabuk tarafı aşağı bakacak şekilde kalıba yerleştirin. Karamel süte yumurta ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı eriklerin üzerine dökün ve krem karamel kalıbını cam tepsiye üzerine koyun. Cam tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Buharla pişirin.

