



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

1 kilo süt
2 bardak şeker
Yarım paket vanilya
Yarım limon kabuğu rendesi
4 yumurta
4 yumurta sarısı
Kremela için:
1 çay bardağı su
2 bardak seker (200 gr.)
Yarım limon suyu (1,5 kaşık)

Ufak bir kaba, şeker, su ve limon suyu konarak şeker kahverengimsi ve ağdalı bir duruma gelinceye kadar kaynatılır. Pişirilecek kaba (ki bu kap 25 - 26 santimetre çapında bir tepsi veya küçük formalar olabilir) bu hazırlanan ağda dibi örtülecek şekilde yayılır. Beri yanda süt kaynamaya konur ve bir tarafta bir kabın içinde de yumurtalar (4 tanesi bütün 4'ü de aklan atılarak yalnız sarıları olmak üzere) şeker vanilya ve limon kabuğu rendesi tel ile 5 dakika kadar çırpılır ve bu karışıma süt tel ile çırpmaya devam edilerek ve azar azar olmak şartı ile süt karıştırılır. Bütün karışım kalıba dökülerek hızlı ateşte ve su içerisine oturtulmuş olarak (Ben Mari usulü) bir saat süre ile pişirilir. Pişme tamamlanınca soğutulur ve üzerine kapatılan tabak ile ters çevrilerek boşaltılır. Yalnız soğutma esnasında dipte kalacak olan karamelanın yapışmaması için kap yanm dakika kadar hafif ateşe gösterilmelidir.
