



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

1 su bardağı pudra şekeri
1 paket şekerli vanilin
1/2 lt (2,5 su bardağı) süt
2 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
1/2 su bardağı toz şeker
tuz

Pudra şekerini kalın tabanlı bir tencerede, kısık ateşte, hiç karıştırmadan eritin. Karamel rengi alınca fırına dayanıklı 6 küçük kabın içine bölüştürün. Karamelin kabın dibine rahatça yayılması için mümkünse kapları fırında boş olarak biraz ısıtın. Sütü ılıtın. Ilık sütü vanilya, yumurta, yumurta sarısı, şeker ve bir tutam tuz ile şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Sütlü karışımı karameli koyduğunuz kaplara bölüştürün. Kapları fırın tepsisinin içine koyun ve tepsiyi orta rafa yerleştirin. Tepsiyi tamamen sıcak su ile doldurun. 175°'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin. Kapları tepsiden alıp buzdolabında en az 7-8 saat soğumaya bırakın. Ters çevirerek servis yapın.