



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

Yarım litre süt

6 yumurta

1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır)

Yarım paket vanilya

1- 3 çorba kaşığı şeker bir fincan su ile kaynatılıp pekmez renginde karamel yapılıp kalıba boşaltılır. Kalıp hafif ısıtılarak her tarafı kaplanır.

2- Yumurtalar tel ile çarpılır. Vanilya, şeker ve süt konur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.

3- Şekerli süt karamelli kalıba boşaltılıp, büyükçe bir tencereye oturtulur. Tencereye kenardan kalıbın yarısını geçecek şekilde sıcak su konur.

4- Ateş üzerinde suyu kaynatmadan ve kremayı fazla katılaştırmadan pişirilir. (Tencerenin üzerine önce bir peçeteyi sonra tencere kapağını aralık olarak örtünüz.)

5- Kalıp suyunda soğutulur. Sonra kenarlara bastırarak tabağa çevrilir.

Not:

1) Krem karameli, içinde su bulunan tepsiye koyarak fırında da pişirebilirsiniz.

2) Krem karameli birer kişilik özel kalıplarla daha kolay yapabiliriz. Yukarıdaki malzeme 6- 7 küçük kalıp doldurur.

[ML® Krem Karamel için tıklayın](#)