



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM KAMEL

6 kişilik  
100 gr. esmer şeker,  
1 baton vanilya,  
400 ml. tam yağlı süt,  
100 gr. krem şanti,  
4 yumurta,  
100 gr. şeker.

Krem karamel kalıplarını sıcak suya koyun. Fırını 160 derecede ısıtın. Geniş bir tencereye yarısından az su doldurun, tencereyi fırına koyun.

Esmer şekeri 2 yemek kaşığı su ile küçük bir tencerede karıştırın, orta ateşte karamel haline getirin.

Kalıpları sudan çıkartın ve damlamaya bırakın, karamelin yarısını ince bir tabaka halinde içine dökün.

Kalan karameli 2 kaşık su ile bir taşım kaynatın. Baton vanilyanın ortasını yarı, içine kazıyın. Süt, krem şanti ve vanilyayı ısıtın, yumurtaları ve şekeri mikserde çırpın. Sıcak sütü azar azar yedirin. Yumurtalı sütü bir süzgeçten geçirerek kalıpların içine dökün. Kalıpları fırındaki tencerenin içine koyun. Tencereyi yıldız folyo ile örtün, krem karameli 45 dakika sertleşmeye bırakın.

Üstü kapalı kalıpları buzdolabında birkaç saat soğumaya bırakın.

Servisten önce kremin kenarlarını bıçak ile sökün, kalıpları ters çevirin, kalan karamel ile servis yapın.

---