



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM KAMEL

1 litre süt  
300 gram toz Őeker  
1 adet limon kabuęu rendesi  
6 bütün yumurta  
6 adet yumurta sarısı  
1 vanilya

250 gram Őeker sütle kaynatılır. Bir kaba konan 50 gram Őeker suyla iyice ıslatılır ve alttan ısıtılarak koyu kahverengi olana kadar yakılır ve kalıba dökülür. Yumurtalar telle çarpılır, vanilya ve limon kabuğu konup süt ilve edilerek karıŐtırılır Daha evvel yanmıŐ Őeker konan kalıplar içinde kaynar su bulunan bir kaba oturtularak fırına sürülür 1.5 saat piŐirilir. Soęuduktan sonra her kalıp teker teker ele alınır. Ağız kısmından sivri bir bıçakla bir santim kadar içeri doğru kalıbın kenarlarından kurtarılır. Ortası hafif çukur bir tabağa ters çevrilir. Kalıptaki krem karamel tabağa geniŐ kısmı altta oturur.