



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARMEL

750 gr süt
175 gr toz Őeker
1 kahve kaŖıęı vanilya tozu
3 yumurta sarısı
3 bütün yumurta
Karmelası:
150 gr toz Őeker
75 gr su

Bir kaba 150 gram toz Őeker koyularak bu sarımsı bir renk alıncaya kadar yıkanır, sonra yanmıŖ Őekere 75 gram da su katılarak ancak bir taŖım kaynatılır ve kap ateŖten alınarak bu karmela Ŗurubu, krema içinde piŖirilecek kalıba dökülerek kalıbın altı kremalanır, Őekerlenir ve kalıp altı ŐekerlenmiŖ olarak bir tarafa bırakılır.

Sonra, bir tencereye 3 yumurta sarısı, 3 bütün yumurta, 175 gram toz Őeker ile 1 kahve kaŖıęı da vanilya tozu katılarak bunlar telle beŖ dakika kadar iyice çırpılır.

Sonra bu Őekerli yumurtalara azar azar olmak üzere, kaynar bir halde bulunan 750 gram süt de katılır ve bir taraftan da telle ırpılmak suretiyle, süt de yumurtalara yedirilir. Elde edilen bu krema, iini karmela ŐekerlenmiŖ kalıba dökerek benmari usulüyle, (yani; içine su doldurulmuŖ bir fırın tepsisine oturtmak suretiyle) kızgın fırında bir buçuk saat piŖirilir.

Bundan sonra, kalıp fırından çıkarılır ve krem karmel iyice soğuduktan sonra kalıbın ltına gayet hafif ateŖ göstermek suretiyle, dipteki donmuŖ Őekerin azıcık erimesi sağlanır sonra da kalıp tabağa alarak servis yapılır.