



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM KARMEL

1 litre süt  
1 su bardağı şeker  
8 adet yumurta  
limon kabuğu rendesi  
vanilya.  
Karamel için:  
1 bardak şeker

1 bardak şeker 1 fincan su ile karamel oluncaya kadar kaynatılır. Sıcakken karamel kaplarının dibine kaşık ile dökülür. Başka bir kapta yumurtalar ile şeker iyice çırpılır. 1 kg. süt ve limon kabuğu rendesi ilave edilir. Elde edilen karışım karamel teplanna boşaltılır. Kaplar fırın tepsisine yerleştirilir. Yarısına kadar su doldurularak 200 derece ısıtılmış fırına sokularak 1 saat pişirilir. Yarım saat buzdolabında bekletildikten sonra ters çevrilerek servis yapılır.