



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAREMEL

1 lt süt (5 su bardađı)
250 gr tozeker (1 tepeleme su bardađı)
8 adet yumurta
1 paket ekerli vanilya- biraz limon kabuđu rendesi

Yarım bardak ekeri, 1 kahve fincanı suyla koyu pekmez rengine gelinceye dek kaynatın. Ya küçük karemel kalıplarının dibine ya da büyücek bir puding kalıbına boaltıp donmaya bırakın.

1 lt süte, 1 bardak eker, limon kabuğu rendesi ve vanilya katın Başka bir kaptaki 8 yumurtayı telle çırpın ve ekerli sütle karıştırın.

Bu karışımı küçük kalıplara veya büyük kalıba boaltıp bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalıbın yarısına çıkacak kadar sıcak su dkn. 170- 200 derece ısıtılmış fırında 1- 1,5 saat arası pişirin.

Krem karemeli, fırından çıkartıp sđutun. Yarım saat buzdolabında bekletin.

Sonra da servis tabađına ters çevirin.

[ML® etin Krem \(grsel\)](#)