



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KREM KAMEL

Bir litre süt
Dört yumurta sarısı
İki fincan mısıır nişastası
Bir su bardađı řeker
Vanilya
Bir komposto kasesi kayısı
1 şorba kaşığı margarin
1 limon kabuđu rendesi
Karamel için:
1 su bardađı toz řeker
2 tatlı kaşığı su

Süt, yumurta sarısı, nişasta ve şekeri tencerede iyice karıştırın. Ocakta devamlı karıştırarak dibini tutturmadan göz göz olana kadar pişirin. Vanilya, margarin, limon kabuğu rendesini ilave edin, mikserle 10 dakika çırpın, bir tavada şekeri karamelize oluncaya kadar pişirin, cam bir tepsinin dibine yarısını dkn, pişirdiğiniz tatlıya kayısıları ilave edin, karamelin üzerine boşaltın, üzerine kalan karameli gezdirin. 2,3 saat dolapta dinlendirip servis yapın.

[ML® Karamelli Kayısılı Muhallebi için tıklayın](#)