



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM KAMEL

1 litre süt  
1 su bardađı Őeker  
8 adet yumurta  
limon kabuđu rendesi  
vanilya.  
Karamel için:  
1 bardak Őeker

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