



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREM DE CAFE

1 litre süt
1,5 su bardağı tozşeker
6 adet yumurta
6 tatlı kaşığı instant cafe (suda eriyen kahve, nescafe gibi)
10 adet karamel kabı
Karamel İçin:
1 su bardağı tozşeker
1/2 adet limon

Sütü kaynatıp, şekerini ilave ederek, eritem ve ocaktan indirelim.

Karamel yapmak için ayırdığımız tozşekeri bir teflon tavaya koyup, ocağın üzerinde kısık ateşte pişirmeye başlayalım.

Tavadaki şekerini, baş kısmından bir çatala taktığımız 1/2 limon ile karıştırarak eritip, karamel haline getirelim.

Bal köpüğü rengine gelince ocaktan indirip, hemen karamel kaplarının diplerini kaplayacak kadar koyalım.

Başka bir kaba, yumurtaları kırıp, iyice çırpalım.

Sonra ılıttığımız süte ilave edip, karıştıralım.

Kahveyi de ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra, tel süzgeçten szelim.

Dibinde karameller donmuş olan kapları, ağızlarına kadar dolduralım.

Bu kapları kenarlı bir tepsiye dizip, dibine soğuk su koyarak, önceden ısıttığımız fırında pişirelim.

Piştikten sonra fırından çıkartıp, soğutalım.

Daha sonra, 1 saat kadar buzdolabında soğutup, servis yapalım.

Not: Karamel kaplarının etrafını içten bir bıçakla çizip, çevirdikten sonra, tatlı tabağına ters çevirip, karamel kaplarını alıp, servis yapalım.