



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRÈME CAMEL

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Şeker (karamel için) ½ su bardağı

Yumurta 3 adet

Şeker ½ su bardağı

Yumurta sarısı 2 adet

Süt 1 su bardağı

Krema 1 su bardağı

Fırını 185 derecede ısıtın. Küçük bir sos tenceresinde şekeri karamelize edin. Karamelize şekeri 6 farklı karamel kabına eşit miktarda paylaşın. Geniş bir kasede kullanılmayan şekeri, sütü, kremayı, yumurtayı, yumurta sarısını karıştırın. Hazırladığınız karışımı süzerek daha önceden karamelize şeker ilave ettiğiniz kaplara paylaşın. Krem karamel kaplarını fırın tepsisine dizin ve tepsinin içerisine kapların yarısına kadar su ilave edin. 30-40 dakika fırında pişirin. Piştikten sonra tamamen soğuması için 1 saat bekletin. Servisi için krem karamel kaplarının kenarlarını krem karamelin rahat çıkması için ince uçlu bir bıçak yardımıyla açın. Tabaka kapları ters çevirip içerisindeki pişmiş ve katılaşmış krem karamelin dökülmesini sağlayın ve servis edin.

