



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARMEL

www.takita.com.tr

Krem için:

5 adet yumurta

1 su bardağı Formtat 60 (200 gr)

1 paket vanilya

1 lt light süt

Karamel için:

1 su bardağı Formtat 60 (200 gr)

6-7 yemek kasığı su

Karameli hazırlamak üzere küçük boy teflon bir tavaya Formtat 60 konarak üzerine su ilave edilir ve yüksek ateste seker suyunu çekip rengi koyulasana kadar pisirilir.

Renk kahverengilesince ocaktan alınarak akışkanlığını kaybetmeden derhal önceden hazırlanmış cam kaplara eşit olarak dağıtılır.

Derin ve geniş bir kap içine konulan yumurtalar Formtat 60 ile yoğunlaşıp köpürene kadar çırpılır. Daha sonra içine 1 paket vanilya ve süt eklenerek yüksek devirde çırpma işlemine 3-4 dk. daha devam edilir.

Üzerinde biriken köpükler sıvı karışım görünene ve köpük tamamen temizlenene kadar kepçe ile alınır.

Hazırlanan malzeme daha önce karamel koyulmuş kaplara bölüştürülür. Fırın 175oC[?]ye ayarlanarak ısıtılır. İçi yarıya kadar su dolu borcama veya kenarlı bir tepsiye yerleştirilen karamel kapları ısıtılmış olan fırına koyulur ve üzerleri kızarana kadar pisirilir.

Fırından çıkartılan kaplar oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alınır ve yaklaşık 12 saat dinlendirildikten sonra düz bir tatlı tabağına ters çevrilerek alınmak suretiyle servis yapılır.

