



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KREM KAMEL

5 adet yumurta
1 paket vanilya
1 ay bardağı pudra şekeri
2 su bardağı süt
Üzeri için:
3 orba kaşığı toz şeker
4 top vanilyalı dondurma

Derin bir kabın içine yumurtaları çırpın. Üzerine şekeri, vanilyayı ve sütü ekleyip çırpın ve bir süzgeçten geçirin. Fırına dayanıklı kaplara aktarın 170 derecedeki fırında 40 dakika pişirip çıkartın. Daha sonra üzerine toz şeker serpin. 200 derecedeki fırını ızgaraya alıp tatlının üzerindeki şeker yanıncaya kadar 3 dakika pişirin. Üzerine dondurma ile servis yapın.