



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIKLI KREM KAMEL

### Malzeme

- 750 ml Süt
- 7 yumurta
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- ½ su bardağı ince çekilmiş fındık
- 1 yemek kaşığı Sana yağı

### Hazırlanışı

1. Küçük bir tencereyi ateşin üzerine oturtun içine 1 su bardağı şekeri koyup, yakın.
2. Şeker karamel haline gelince ateşten alın.
3. Karameli ısıya dayanıklı bir cam kaba alıp, soğutun. Karamel soğumazsa çatlar.
4. Küçük bir tencerede sütü ılıncaya kadar ısıtın. parmak girecek kadar)
5. Sütün altını kapatıp, içine kalan 1 su bardağı şekeri ekleyip, şeker eriyene kadar karıştırın.
6. Şeker eridikten sonra içine ince çekilmiş fındığı, 1 yemek kaşığı yumuşamış Sana yağını ve küçük bir süzgeçte eleyerek vanilyayı ilave edip karıştırın.
7. Yumurtaları ayrı bir kaba kırıp, mikserle çırpın.
8. Derin bir kâseye sütlü harcı döküp daha sonra çırpılmış yumurtaları bir süzgeçten süzüp karışıma ilave edip, karıştırın.
9. Karamel kabının içine sosu döküp, kabı bir fırın tepsisinin içine koyup, tepsinin içine su doldurun. Önceden 150 derecede ısıttığınız fırında 40-45 dakika pişirip, oda sıcaklığında soğutup, buzdolabında en az 2 saat bekletip, servis tabağına ters çevirip, servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.07.2024