



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ FLAN

<https://www.posta.com.tr>

3 çorba kaşığı hazır kahve  
4 çorba kaşığı toz şeker  
2,5 su bardağı süt  
4 adet yumurta  
2 adet yumurta sarısı  
Yarım çay kaşığı safran  
Karamel:  
8 çorba kaşığı toz şeker

Fırınınızı 170 derecede ısıtın. Karamel için şekeri bir tavaya koyup, kahverengileşip eriyene kadar pişirin. Fırına dayanıklı servis kaplarının dibine hazırladığınız karameli paylaşın. İyice donması için bekleyin. Ayrı bir tencerede, sütü ve toz şekeri kaynatıp kahve ve safranı ilave edin. Süt ılıklaşınca yumurtaları kırın ve çırpıcıyla karıştırın. Hazırlanan sütü servis kaselerine paylaşın. Fırın kaplarınızı, fırın tepsinine yerleştirin. Kapların yarısına kadar sıcak suyla doldurun. Üzeri kızarana kadar yaklaşık 35 dakika pişirin. Soğuyunca buzdolabında 4 saat bekletin. Servis tabaklarına kalıpları ters çevirerek boşaltıp servis yapın.

