



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KREM KARMEL

350 gram toz řeker
1 orba kaşığı limon suyu
8 adet yumurta
1 litre süt
6 tatlı kaşığı neskafe

100 gram şekere Limon suyunu ekleyin. Kısık ateşte ısıtıp krem karamel kalıplarına paylaştırın. ırparak yumurtaya sütü katın. Kalan şekeri ve neskafeyi ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Kalıplara boşaltın. Kalıpları içi sıcak su dolu bir kaba yerleştirin. Frıda 40 dakika pişirip soğuyuncaya kadar dinlendirin. Ters çevirerek çıkarın.