



KAYISILI KREM KARAMEL

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

7 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
5 su bardağı SEK Süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı taze kayısı suyu
8 kayısı

Şeker ve kayısı suyunu küçük bir tencereye alıp kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Rengi koyulaşmaya başlayınca ocaktan alın ve bekletmeden küçük muffin kalıplarına paylaşın. Kalıpları sallayıp karamelin her tarafa eşit olarak yayılmasını sağlayın. Kalıpları serin bir ortamda veya buzdolabında karamel katılaşıncaya kadar 20-25 dakika bekletin.

