



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KREM KAMEL

3 su bardağı süt
1 paket vanilya
3 adet yumurta sarısı
2 adet yumurta
1,5 çay bardağı şeker
1 fiske tuz
6 adet kayısı
Karamel için:
1 su bardağı şeker

Önce karamel hazırlanır. Çelik bir tavaya şeker konur, kısık ateşe yerleştirilir. Fazla karıştırmadan erimesi sağlanır. Karamel 6 adet fırın kasesine paylaşılır. Çok ince kıyılmış kuru kayısı karamellerin üzerine serperek konur. Daha sonra şeker, yumurta sarıları ve yumurtalar çırpıcıyla iyice çırpılır. Üzerine süt, tuz ve vanilya eklenir. Karışım kayısı, karemelli keselere paylaşılır. Kaseler bir tepsiye konur. Tepsiye 1 parmak su konur. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir. Buzdolabında bir gece bir gece bekletildikten sonra tatlı tabağına ters çevrilerek ikram edilir.

[ML® Çetin Krem için tıklayın](#)
