



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KREM KARAMEL

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

8 yumurta
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
2 paket vanilya
2 yemek kaşığı kestane püresi
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Kestane şekeri

Kestane püresini süt ile karıştırarak pürüzsüz hale gelinceye kadar el blenderı ile karıştırın. Yumurta, şeker ve vanilyaları ekleyip mikserle 15 dakika kadar çırpın. Şekeri yapışmaz tavaya alıp kısık ateşte eriyip karamel haline gelinceye kadar pişirin ve karameli kaselerin tabanına paylaşın. Yumurtalı karışımı yakın mesafeden kaselere aktarın ve fırın tepsisine dizin. Tepsiye kaselerin yarısına gelinceye kadar sıcak su doldurun. 175 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp oda sıcaklığına gelinceye kadar belettikten sonra buzdolabında 1 gece dinlendirin. Ertesi gün servis tabağına ters çevirin. Üzerini kestane şekeriyle süsleyerek servis yapın.

