



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI KREM KAMEL

150 gram çekirdekleri ayıklanmış kiraz
1 kg süt
2 su bardağı toz şeker
Yarım çay kaşığı vanilya
9 adet yumurta
Üzeri için:
150 gram çekirdekleri ayıklanmış kiraz
Yarım çay bardağı toz şeker

Süt, toz şeker ve vanilyayı kaynatın. Ocaktan alıp, çok hızlı şekilde karıştırarak yumurtaları, ardından kirazları ekleyin. Karışımı krem karamel kalıplarına pay edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika benmari usulü pişirin. Soğuduktan sonra kalıpları servis tabaklarına yavaşça ters çevirip çıkarın. Üzeri için kiraz ve toz şekeri kısık ateşte, toz şeker eriyene dek pişirin. Soğuduktan sonra krem karamellerin üzerlerine pay edip servis yapın.

