



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KREM KARAMEL

4 adet yumurta
1/2 litre süt
2 yemek kasığı toz şeker

Yumurta ve sütü karıştırıp içine toz şekerini ilave edin. Diğer tarafta tencerenin dibine toz şeker koyup limon sıkın ve karamelleştirip bir kalıba dökün. İçine karamellesip donduktan sonra üzerine sütlü karışımı doldurup, kalibi içi su dolu bir kaba oturtup (benmari) pişirin. İçine soğuyunca ters çevirip servis yapın.

