



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARMEL KEK

4 kaşık margarin
1/2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
2-3 damla limon suyu
2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2-3 damla sirke
1 paket vanilya
2 bardak sũttozu
2 bardak su
4 adet yumurta
3/4 bardak şeker
8 kaşık un
1 paket kabartma tozu
1 kaşık kakao

Karamel yapımı:

Bũtũn malzemeleri teflon tavaya koyun ve orta ateşte rengi koyu kahverengi olana kadar karıştırarak pişirin. Soğutmadan bũyũk kare borcamla dũkũn.

Krema yapımı:

Sũt tozu ve su hariç 2 yumurta şeker vanilya yağ sirke iyice çırpılıp sũttozu ve suda eklenip iyice çırpılır. Borcamla dũktũđũnũz karamel sertleşince bu sulu krema karışımını ũstũne dũkũn.

4 Yumurta, şeker, ve vanilyayı kũpũrene kadar karıştır. 2 kaşık sanayide koy, tekrar karıştır. Sonra unu, kabartma tozunu, kakaoyu birleştirerek koy ve karıştır.

Tepsideki diğer malzemelerin yavaş yavaş dũk tepsinin her tarafına eşit yaymaya çalış

Yarisına kadar su dolu bir tepsinin içine borcamı koy ve önceden ısıtılmış 150o fırında 40-45 dakika pişir.

Pişen krem karamel kekinizi soğuyunca buzdolabına kaldırın. En az 8 saat bekletin Daha sonra genişçe bir tabağa ya da tepsiye ters çevirin. 1 saat sonra kek karamel sosunu emmiş olacaktır.

