



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAMEL NEDİR

Fransız mutfağı tatlılarından olan krem karamel oldukça hafif, şık ve besin değeri yüksek olan bir tatlıdır. Fırında veya benmari usulü ocak üzerinde pişirilebilir. Krem karamel pişirmek için daha çok fırın ısısı kullanılmaktadır. Krem karamelde karamelin ve kremanın hazırlanması özen ister. Kullanılan malzemenin ölçüsü son derece önemlidir.

Krem karamelin karameli iki şekilde hazırlanabilir; birincisinde toz şeker küçük bir tava yardımı ile ocak üzerine direk olarak konularak şeker karamelize edilir. Daha sonra az miktarda sıcak su ilave edilir. İkincisinde ise toz şeker ölçülü su ile yine bir kastro veya tava yardımı ile ocak üzerine konularak ağıdalanması sağlanır.

Daha çok sade olarak hazırlanan krem karameli pişirmek özen ister.

Karamelize için standart ölçü:

1 su bardağı toz şeker ve 1 çorba kaşığı su şeklinde olmalıdır.
