



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM KAMEL

7 adet yumurta  
5 su bardağı süt  
2 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya

Öncelikle 1 su bardağı toz şekerini tavada eritelim ve rengi kahverengileşinceye dek, karıştırarak pişirelim. Karamelleşen ve ağdalaşan şekerini ocaktan alıp, hiç bekletmeden derin bir fırın kasesinin dibine ve kenarlarına gezdirelim. Şimdi de başka bir kaptaki yumurta ve kalan toz şekerini 5 dakika çırpıp, süt ve vanilyayı da ekleyerek 2 dakika daha karıştıralım. Bu karışımı karamellediğimiz kabın içine dökelim ve kabımızın yarısına gelecek kadar su doldurduğumuz fırın tepsisinin içine yerleştirelim. 175 dereceye ayarlı fırında 75 dakika, tatlımız iyice katılaşıncaya kadar pişirelim. Fırından aldığımız tatlımızı önce soğutalım ve sonra da buzdolabında 4-5 saat bekletelim. Soğuyan tatlımızı kalıptan çıkararak servis tabağına alalım ve servise sunalım.