



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KAMEL

8 yumurta
5 su bardağı süt
1,5 su bardağı tozşeker
1 küçük parça çubuk tarçın

Kalaylı bakır veya paslanmaz çelik küçük bir kaba 1/2 su bardağı tozşeker ve 2 çorba kaşığı su konup ateşe oturtulur. Şeker eriyip şerbet oldukça koyu bir renk alıncaya kadar kaynatılır. Sonra ateşten indirilip ya ortası delik bir savarin kalıbına veya birkaç küçük kalıba dipleri kaplanacak kadar dökülür (savarin kabına şerbetin tamamı dökülecektir). Diğer tarafta süt, çubuk tarçınla birlikte kaynatılır. Kaynayınca ateşten indirilip, içindeki tarçın çubuğu çıkarılır. Porselen bir kâseye kalan tozşeker ve 8 yumurta konur, çırpılarak köpürtülür. Çırpıma devam ederken, kaynar süt ince ince akıtılarak bu karışıma iyice yedirilir. Sütün tamamı katılınca bir tülbentten geçirilerek süzülür ve savarin kalıbına veya küçük kalıplara boşaltılır. Sonra bu kalıplar kenarlı bir tepsiye konur. Tepsinin içine kalıpların üçte ikisine gelecek kadar sıcak su doldurduktan sonra 150°C'de kızdırılmış fırına sürülür ve burada 1 saat kadar bırakılır. Bu arada fırının sıcaklığına rağmen suyun kaynamamasına dikkat edilmelidir. Su kaynarsa krema gerektiği gibi olmaz. Bu süre sonunda tepsi fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Tepsideki su soğuyunca kalıplar içinden çıkarılıp buzdolabına kaldırılır. Krem karameller buzdolabında 3-4 saat kaldıktan sonra kalıplar kısa bir süre kaynar suya batırıldıktan sonra baş aşağı edilerek tabaklara aktarılır. Bu şekilde 1 saat daha buzdolabında tutulduktan sonra servis yapılır.