



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM KARMEL

1 kilo süt  
2 bardak Őeker  
Yarım paket vanilya  
Yarım limon kabuĐu rendesi  
4 yumurta  
4 yumurta Őarısı  
Kramela için:  
1 ay bardaĐı su  
2 bardak seker (200 gr.)  
Yarım limon suyu (1,5 kaŐık)

Ufak bir kaba, Őeker, su ve limon suyu konarak Őeker kahverengimsi ve ağdalı bir duruma gelinceye kadar kaynatılır. PiŐirilecek kaba (ki bu kap 25 - 26 santimetre çapında bir tepsi veya küçük formalar olabilir) bu hazırlanan ağda dibi örtülecek Őekilde yayılır. Beri yanda süt kaynamaya konur ve bir tarafta bir kabın içinde de yumurtalar (4 tanesi bütün 4' de aklan atılarak yalnız sarıları olmak üzere) Őeker vanilya ve limon kabuğu rendesi tel ile 5 dakika kadar çırpılır ve bu karıŐıma süt tel ile çırpmaya devam edilerek ve azar azar olmak Őartı ile süt karıŐtırılır. Bütün karıŐım kalıba dökülerek hızlı ateŐte ve su içerisine oturtulmuŐ olarak (Ben Mari usul) bir saat süre ile piŐirilir. PiŐme tamamlanınca soğutulur ve üzerine kapatılan tabak ile ters çevrilerek boŐaltılır. Yalnız soğutma esnasında dipte kalacak olan karamelanın yapıŐmaması için kap yanm dakika kadar hafif ateŐe gösterilmelidir.

---