



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARAMEL

Eyüp Sevinç

500 ml süt
125 g. toz şeker
4 adet yumurta
5 g. vanilin
limon veya portakal rendesi
Karamel İçin;
1/2 su bardağı toz şeker
2-3 yemek kaşığı su

Toz şekeri ve suyu bir tavaya koyun ve ocakta şekerin rengi koyulaşana kadar karamel yapın. Ocaktan aldıktan sonra bir kaşık yardımı ile krem karamel kaselerine dibini kaplayacak şekilde doldurun. Sütü benmari yöntemi ile kaynama derecesine getirin. Toz şeker ile yumurtaları birbirine karıştırın, sütü ilave edin karıştırın ve hafif yoğun bir kıvama gelinceye kadar yavaş karıştırarak pişirin. Vanilin ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Krem karamel kaselerinin dip kısmına 1 kaşık hazırladığınız karameli dökün ve üzerine yumurtalı karışımı dökün ve önceden ısıtılmış fırında benmari usulü 160 derecede 35-40 dakika arası pişirin. Soğutun ters çevirerek çıkartın. Soğuk servis yapın.

