



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM KARMEL

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Karamel sosu:

60 g şeker

1 dl su

Krem karamel:

5 dl süt

50 g şeker

1 vanilya çubuğu, kesilerek açılmış ve üzerleri kazınmış

3 yumurta

Sos için şekeri bir tavada açık kahverengi karamel hali alana kadar kavurun, su ile açın edin, yarısına kadar kaynatın.

Kalıpların tabanını karamel sosuyla kaplayın.

Süt, şeker, vanilya ezmesi ve vanilya kabuklarını bir tavada yakl. 40 °C'ye kadar ısıtın.

Vanilya kabuklarını çıkarın. Sütü yavaş bir şekilde yumurtalara ekleyin. Kalıplara doldurun.

Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki delikli pişirme kabına yerleştirin. Buharlayın. Soğumaya bırakın.

Krem karmelin kenarını bir bıçakla dikkatlice çözün, bir tabağa dökün ve karamel sosunu dökün.

Not: Sostaki su portakal suyu veya bir başka meyve suyuyla değiştirilebilir.

