



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAMEL

1 su bardađı pudra řekeri
1 paket řekerli vanilin
1/2 lt (2,5 su bardađı) süt
2 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
1/2 su bardađı toz řeker
tuz

Pudra şekerini kalın tabanlı bir tencerede, kısık ateşte, hiş karıştırmadan eritin. Karamel rengi alınca fırına dayanıklı 6 küçük kabın içine blştrn. Karamelin kabın dibine rahatça yayılması için mümkünse kapları fırında boş olarak biraz ısıtın. Sütü ılıtın. Ilık sütü vanilya, yumurta, yumurta sarısı, şeker ve bir tutam tuz ile şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Sütlü karışımı karameli koyduğunuz kaplara blştrn. Kapları fırın tepsisinin içine koyun ve tepsiyi orta rafa yerleştirin. Tepsiyi tamamen sıcak su ile doldurun. 175°'ye ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin. Kapları tepside alıp buzdolabında en az 7-8 saat soğumaya bırakın. Ters çevirerek servis yapın.