



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAMEL

www.electrolux.com

100 gr Őeker
100 ml su
500 ml süt
1 vanilya baklası
100 gr Őeker
2 yumurta
4 yumurta sarısı

Bir sos tavasına 100 gr Őeker koyun ve açık kahverengi karamel rengi olana kadar eritin.
Daha sonra dikkatlice su ekleyin (dikkat ! yanma riski vardır) ve kaynayana kadar ısıtın.
Őurup haline getirin ve bekletmeden 6 küçük sufle tabağına alıp tabanın karamel kaplanmasını sağlayın.
Sütü kaba boŐaltın, vanilya baklasını ikiye ayırın, bir bıçakla çekirdeklerini ayıklayın ve bunları süte ekleyin.
Sütü yaklaŐık 90 °C'ye ısıtın. (kaynatmayın)
Yumurtaları ve yumurta sarısını 100 gr Őekerle karıŐtırın. (Krema haline getirmeyin.)
Sıcak sütü yavaŐça yumurta-Őeker karıŐımına ekleyin. Ardından kaplara boŐaltın.
Fırında 35 dakika piŐirin.
