



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KREM KARMEL

Yarım litre süt  
6 yumurta  
1 su bardağı Őeker (3 orba kaŐığı karamel için ayrılır)  
Yarım paket vanilya

- 1- 3 orba kaŐığı Őeker bir fincan su ile kaynatılıp pekmez rengine karamel yapılıp kalıba boşaltılır. Kalıp hafif ısıtılarak her tarafı kaplanır.
- 2- Yumurtalar tel ile çarpılır. Vanilya, Őeker ve süt konur. Őeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- 3- Őekerli süt karamelli kalıba boşaltılıp, büyükçe bir tencereye oturtulur. Tencereye kenardan kalıbın yarısını geçecek Őekilde sıcak su konur.
- 4- AteŐ üzerinde suyu kaynatmadan ve kremayı fazla katılaŐtırmadan piŐirilir. (Tencerenin zerine önce bir peçeteyi sonra tencere kapağını aralık olarak rtnz.)
- 5- Kalıp suyunda soğutulur. Sonra kenarlara bastırarak tabağa çevrilir.

Not:

- 1) Krem karameli, içinde su bulunan tepsiye koyarak fırında da piŐirebilirsiniz.
- 2) Krem karameli birer kiŐilik özel kalıplarla daha kolay yapabiliriz. Yukarıdaki malzeme 6- 7 küçük kalıp doldurur.

[ML© Krem Karamel için tıklayın](#)