



## KREM KAMEL

<https://www.ruhundoysun.com>

Karamel İçin:  
250 g Őeker  
100 ml Su  
Harcı İçin:  
750 ml Süt  
½ adet çubuk vanilya  
3 adet Yumurta  
2 adet Yumurta sarısı  
Buzlu su dolu geniŐ bir kap

Őeker ve suyu bir sos tenceresine koyup orta ateŐte karamel kıvamına gelene kadar piŐir.

Hazırladığın karameli, sıcakken kullanacağın kaplara paylaŐtır. Sođumaya al.

Sütü, vanilya çubuğuyla ısıt.

Fırını 120 C dereceye ayarla.

Yumurta ve Őekeri ayrı bir kapta ırp. Isıttığın sütü yavaŐça yumurtalı karıŐıma yedir. Vanilya çubuğunu çıkartıp, hızlıca soğuması için buzlu su dolu bir kabin içine oturt.

Hazırladığın harç oda sıcaklığına gelince, karamelli kaplara paylaŐtır.

Yüksek kenarlı bir tepsiye sıcak su hazırlayıp, kapları içine yerleŐtir.

Fırında 1 saat 20 dakika piŐir. Sođuk servis et.

