



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

1 litre süt
250 gram toz şeker
7 yumurta
1 limonun kabuğu
1 paket vanilya
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker

Bir tavaya 1 su bardağı toz şeker ve 2 çorba kaşığı su koyun. Ocakta kahverengi olana kadar karıştırın. Fırın tepsisine krem karamel kaplarını yerleştirin ve tepsinin içine kapların yarısına kadar ılık su doldurun. Krem karamel kaplarının içine kavurduğunuz şekerden birer çorba kaşığı ekleyin. Krem karamel harcını hazırlamak için sütü ısıtın. Ayrı bir çırpma kabına yumurtaları kırın. Üzerlerine 250 gram şeker, limon kabuğu ve vanilyayı ekleyin. Bu malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra ısıtılmış 1 litre sütü ilave edin. Bu karışımı da krem karamel kaplarının içine doldurun. İçinde ılık su ve krem karamel kapları bulunan tepsiyi 160 derecelik derecelik fırına sürün, 45 dakika pişirin.

