



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KAMEL

6 adet yumurta
1 litre süt
1 adet çubuk vanilin
2 su bardağı toz şeker
Karameli için:
1 yemek kaşığı limon
Yarım su bardağı toz şeker

Yumurta ve şekerini bir kasede çırpın.
Üzerine sütü yavaş yavaş ekleyin.
Şekerini bir tavaya alın. Üzerine 4-5 damla limon suyu ekleyerek karameli hazırlayın.
Tatlınızı koyacağınız kaselerin dibine önce karameli ardından da hazırladığınız harcı ekleyin.
Fırın tepsisine taşmayacak şekilde su ilave edin. Daha sonra tatlı kaplarını yerleştirin.
Üzeri kızarana kadar 175 derecede pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra bir süre soğutup buzdolabına koyun.
Dolaptan çıkardıktan sonra tatlınızı ters çevirip servis edebilirsiniz.

