



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARAMEL

<https://www.elele.com.tr>

7 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
1 litre süt
Karamel için:
10 yemek kaşığı toz şeker

Karameli hazırlamak için toz şekeri bir tavada şeker tamamen eriyip karamelize olana kadar kısık ateşte pişirin. Karamel sıcakken fırına dayanıklı kapların tabanlarına paylaştırın. Kreması için yumurta ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyene kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Vanilya, rendelenmiş limon kabuğu ve hafif ısıttığınız sütü ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar mikserle çırpmaya devam edin. Karışımı karamel döktüğünüz kapların üzerine paylaştırın. Kapları bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsie kapların dibini iki parmak yüksekliğinde geçecek kadar sıcak su koyun. Krem karamelleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık bir saat pişirin ve fırından alın. Krem karamelleriniz oda sıcaklığında geldiğinde buzdolabına alın. En az 12 saat soğuttuktan sonra ters çevirerek servis yapın.

