



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

5 SU BARDAĞI SÜT

1,5 su bardağı toz şeker
6 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
Karameli için:
1/2 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

Sütü derin bir tencereye aktarın. Toz şeker ekleyip, karıştırdıktan sonra kısık ateşte 2-3 dakika ılınana kadar pişirin.

Ayrı bir kaba tek tek aldığınız yumurtaları, vanilya ile karıştırdıktan sonra ılık durumda olan şekerli süt karışımına azar azar ılıştırarak ekleyin.

İyice karıştırdığınız karışımı kısık ateşte 2 dakika kadar pişirdikten sonra ocaktan alın.

Tatlının karameli için; toz şekeri bir tavaya alın ve eriyip karamel halini alana kadar kısık ateşte eritin. Koyulaşmış karamel halini alan toz şekere limon suyu katıp karıştırdıktan sonra ocaktan alın.

Tatlıyı pişireceğiniz fırın kaplarının tabanına hazırladığınız karameli paylaşırın.

Sulu halde olan sütlü tatlı karışımını, pürüzsüz bir kıvam elde etmek için süzerek ayrı bir kaseye alın.

Sütlü karışımı tabanını karamel ile kapladığınız tatlı kaselerine paylaştırdıktan sonra fırın tepsisine yerleştirin.

Kapların yarısına gelecek kadar soğuk suyu fırın tepsisine ekleyin. Tatlıları, önceden ısıtılmış 160 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız krem karamelleri soğuduktan sonra ters çevirerek kalıplarından çıkartın. Altta kalan karamel sosu üzerlerinden aşağı doğru yayılan tatlıları, arzuya göre dondurma ilavesiyle sevdiğinizle paylaşın.

Not: Sütü uzun süre kaynatmamaya, düşük ısıda uzun süre pişirmeye özen gösterin. Fırın tepsisine eklediğiniz su miktarı krem karamel kaplarının yarısına kadar gelmeli ve soğuk olmalıdır.

