



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM KARMEL

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 mililitre (2,5 su bardağı) süt  
100 gram (yarım su bardağı) şeker  
1 paket vanilin  
3 adet yumurta  
2 adet yumurta sarısı  
Karamel için:  
150 gram (3/4 su bardağı) şeker  
50 mililitre (çeyrek su bardağı) su

Karamel için su ve şekerini tencereye alın.  
Şeker eriyene kadar karıştırın.  
Karamel rengini alınca kaselere paylaşın.  
Sütü karameli pişirdiğiniz tencereye alın.  
Şekerin yarısını da ekleyip kaynama noktasına getirin.  
Ayrı bir yerde yumurta, yumurta sarılarını, kalan şeker ve vanilini çırpın.  
Sıcak sütü iki seferde ilave edip karıştırın.  
İki kez süzün ve kaşık ile kalan köpüğünü alın.  
Kaselerdeki karamel üzerine karışımı paylaşın.  
Isıya dayanıklı bir fırın kabına kaseleri alın ve yarısına gelecek şekilde kaynar suyu dökün.  
160 derece sıcak fırında 40-50 dakika pişirin.  
Kıvam hafif jöle gibi sallanmalı.  
Oda sıcaklığına gelince streç filmle sarıp buzdolabında 12 saat kadar soğutun.  
Sivri, ucu ince bir bıçağı kaynar suya batırıp kurutun.  
Ucu ile tatlıyı kabın kenarından ayırın.  
Tabağa ters çevirip servis edin.

