



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KAMEL

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

Krema için:

6 adet yumurta

4 adet yumurtanın sarısı

1 su bardağı+1 çorba kaşığı toz şeker

1 adet vanilya çubuğu

1 litre süt

Karamel için:

250 gram toz şeker

Karamel için toz şekerin yarısını bir tavaya alıp, kısık ateşte eritin. Kalan şekerini katın ve karamelize olunca ocaktan alıp pişmesini durdurmak için soğuk su dolu bir kaba oturtun. İlinan karameli 28 cm çapındaki silikon veya cam bir kaba yayın (dilerseniz tek kişilik porsiyonluk kaplarda da pişirebilirsiniz). Diğer taraftan krema için 6 adet yumurta ve 4 adet yumurtanın sarısını derin bir kapta çirpin. Toz şeker ekleyin ve çirpmaya devam edin. Vanilya çubuğu özü ve sütü kattıktan sonra tüm malzemeyi tekrar çirpin. Karışımı yaydığınız karamelin üzerine boşaltın ve kabı bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsinin içine kabin yarısına gelecek kadar ılık su ekleyin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında üzeri hafif kızarana dek pişirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.

