



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREME CARAMEL

5 su bardağı süt (1 litre)
1 su bardağı toz şeker
6 adet yumurta
1 paket vanilya
½ adet limon kabuğu
Karameli için:
1 su bardağı toz şeker
6-7 yemek kaşığı su

Toz şekeri ve suyu küçük bir tavaya alın ve orta ateşte pişirmeye başlayın.

5-10 dakika içinde şeker erimeye ve karamelize olmaya başlayacaktır. Açık kahve rengine dönmeye başladığında ocaktan alın.

Tatlı kaselerinizi bir fırın tepsisine dizin. Her birinin tabanına birer kaşık karamel dökerek paylaşın. Karamelin donması için tepsiyi buzdolabına koyun.

Geniş bir karıştırma kabında yumurtaları ve şekeri iyice köpürene kadar mikserle karıştırın.

Vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Köpüren yumurtalara yavaş yavaş 1 litre sütü ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Karışımın üstündeki köpüklü tabakanın hepsini bir kepçe yardımıyla sıyrarak alın.

Fırın tepsisini buzdolabından çıkarın. Karışımı tatlı kaselerine eşit şekilde paylaşın.

Kapların yarısına gelecek kadar kaynamış suyu fırın tepsisine ekleyin. Tatlıları, önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika, üzerleri hafifçe kızarana dek pişirin.

Fırından çıkardığınız krem karamelleri oda sıcaklığına geldikten sonra üzerini streçleyerek buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.

Dinlenmiş krem karamelin kenarlarını dikkatlice bir bıçak yardımıyla ayırdıktan sonra tabağa ters çevirerek servis edin.

