



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARAMEL

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

Kreması için:

6 yumurta

2 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya veya özütü

Karamel için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağında az su

Öncelikle karameli hazırlamak için toz şeker ve suyu yapışmaz bir tavaya alın. Orta ateşte şeker eriyip rengi koyulaşana kadar pişirin. Krem karamel kaplarına veya muffin kaplarına eşit olarak paylaşın. Kapların içinde soğuyup, koyulaşacak. Kreması için, derin bir kaseye 6 yumurtayı kırın. Toz şekeri ilave edip krema kıvamına gelene kadar çırpın. Vanilyayı ekleyip, çırpıma devam edin. Dilerseniz vanilya özütü de kullanabilirsiniz. En son sütü yavaş yavaş ekleyip mikserle çırpın. Üzerinde oluşan köpüğü kepçe yardımıyla temizleyin veya pürüzsüz olması kremayı süzün. Yumurtalı karışımını önceden karameli döktüğünüz kapların üzerine tekrar paylaşın. Kapları bir fırın tepsisine yerleştirin ve yarısına gelecek şekilde sıcak su ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarın biraz soğumasını bekleyin. Sonra buzdolabında kaldırın ve soğuyana kadar bekleyin. Krem karamel kaplarını servis tabaklarına ters çevirip soğuk servis yapın. Ters çevirdiğinizde dibindeki karamelin aktığını göreceksiniz.

