



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARAMEL

1 litre süt
6 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker (krema için)
1 su bardağı toz şeker (karamel için)
1 paket vanilin veya 1 çay kaşığı vanilya özü

Geniş bir tencere veya tavayı ocağa koyun.

1 su bardağı toz şekeri ekleyin ve orta ateşte eriyene kadar karıştırmadan bekleyin.

Şeker eriyip altın rengi bir karamel haline geldiğinde, dikkatlice ısıya dayanıklı krem karamel kaplarının tabanına dökün. (Bu aşamada şekerin yanmamasına dikkat edin.)

Karamel sertleşene kadar bekleyin.

Bir tencerede sütü ısıtın ancak kaynatmayın. Sadece ılık hale gelmesi yeterli.

Ayrı bir kapta yumurtaları ve 1 su bardağı toz şekeri çırpın.

Karışıma vanilin veya vanilya özünü ekleyin.

Isıtılmış sütü yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyin ve iyice karıştırın. Sütün yavaşça eklenmesi, yumurtaların pişmemesi için önemlidir.

Homojen bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımı karamelli kaplara eşit şekilde paylaştırın.

Kapları, yarısına kadar su dolu bir fırın tepsisine yerleştirin (benmari usulü).

Önceden ısıtılmış 160°C fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Üzeri hafif kızarana ve krem katılaşana kadar pişmeye devam edin.

Piştikten sonra kapları fırından çıkarın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Ardından buzdolabında en az 2 saat dinlendirin (tercihen bir gece).

Servis yapmadan önce, kapların kenarlarından bir bıçak yardımıyla geçerek krem karamelin kalıptan ayrılmasını sağlayın.

Kapları ters çevirerek servis tabaklarına alın. Üzerindeki karamel sosuyla birlikte servis yapın.

