



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARAMEL

<https://www.haberturk.com>

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
8 yumurta sarısı
1 portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilya
Karamel Sosu için:
1 çay bardağı toz şeker

İlk olarak karameli hazırlamak için, şeker ve suyu küçük bir tavaya koyun. Tavayı büyük ocak gözüne yerleştirin ve yüksek ateşte şeker suyu emip koyulaşmaya kadar pişirin. Karamelin rengi koyulaştıkça dikkatli olun, çünkü karamel hızla yanabilir. Karameli fark eder etmez ocağın altından alın.

Hazırladığınız karameli hemen kapların içine dökün, çünkü soğudukça karamel katılaşır ve dökmek zorlaşır. Aynı bir kapta oda sıcaklığında yumurta sarılarını iyice çırpın. Sütü ve şeker kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Ardından çırpılmış yumurta sarıları, portakal kabuğu rendesi ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın.

Hazırladığınız karışımı karamel dökülmüş kaplara paylaştırın.

Fırını 180 dereceye ayarlayın ve ısıtmaya başlayın. Aynı anda ocakta su kaynatın.

Karamel dökülmüş kapları fırın kabına yerleştirin. Sıcak suyu fırın kabına dökün, suyun kapların yarısına kadar geldiğinden emin olun.

Fırına yerleştirin ve tatlıların üzeri güzelce kızarana kadar pişirin.

Kapları fırından çıkarın ve ılınmalarını bekleyin. Ardından buzdolabına kaldırın ve soğutun.

