



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARMEL

5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
6ı adet yumurta
1 paket vanilya
Yarım limon kabuğu
Karameli için:
1 su bardağı toz şeker
4-5 yemek kaşığı su

Toz şekeri geniş bir tavanın içine alın ve kenarlarını 4-5 yemek kaşığı su ile ıslatın. (Karıştırmamanız önemli.) Şeker renk almaya başladığında karıştırabilirsiniz. Tatlı kaselerini geniş bir fırın tepsisinin üzerine dizin ve hazırlanan karameli kaselerin tabanına yayın. Donması için bekletin. Bu sırada, karıştırma kabının içine yumurta ve şekeri ilave edin ve köpürene kadar karıştırın. Vanilya ve yarım limon kabuğu rendesini de ilave ederek karıştırmaya devam edin. Köpüren yumurta karışımının içine 5 su bardağı sütü yavaş yavaş ilave edin. Karışımın üzerindeki köpüğü bir kepçe yardımı ile alın. Karameli koymuş olduğunuz tatlı kaselerinin üzerine hazırlamış olduğunuz karışımı eşit miktarda paylaşın. Tepsinin içine tatlı kapların yarısına denk gelecek kadar sıcak su ekleyin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika, üzeri hafif kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarmış olduğunuz tatlınız oda sıcaklığına geldiğinde üzerini streçleyip yaklaşık 3 saat buzdolabında bekletin.

