



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREM KARAMEL

Karamel için:

1 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı su

Kremalı karışım için:

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilin (isteğe bağlı)

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema (isteğe bağlı, daha kremamsı bir tat için)

Orta büyüklükte bir tavada 1 su bardağı toz şeker ve 2 yemek kaşığı suyu ekleyin.

Şekeri karıştırmadan, kısık ateşte erimesine izin verin.

Şeker eriyip kahverengiye dönmeye başladığında dikkatlice karıştırın.

Karamel renk almaya başlayınca hemen ocaktan alın ve hazırladığınız karamel kalıplarına dökün.

Karamel, soğudukça sertleşeceği için hızlıca çalışmak gerekir.

Bir kaba 3 adet yumurtayı kırın, üzerine 1 su bardağı toz şeker ekleyin.

Mikserle ya da bir çırpıcı ile iyice çırpın.

Sütü ve kremayı ekleyin, tekrar karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

İsteğe bağlı olarak, vanilini de ekleyebilirsiniz.

Karameli döktüğünüz kalıplara kremalı karışımı dökün.

Karışımın üst kısmında kabarcıklar oluşmaması için dikkatlice dökmeniz önerilir.

Fırını 160 dereceye ısıtın ve krem karameli önceden ısıtılmış fırına yerleştirin.

30-35 dakika boyunca, tatlının üstü hafifçe kızarana kadar pişirin.

Tatlı, piştikten ortasında hafif bir oynama olmalı ancak sıvı olmamalıdır.

Fırından çıkardığınız krem karameli oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Ardından buzdolabında en az 2 saat, tercihen bir gece bekletin.

Servis etmeden önce kenarlarından dikkatlice bıçakla geçerek, krem karameli kalıptan çıkarın.

Ters çevirerek servis tabağına yerleştirin.

Krem karamel üzerine taze meyve dilimleri ya da çikolata rendesi ekleyerek, farklı tatlar yaratabilirsiniz.

