



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM KARMEL

Malzeme :

1 kg. süt,  
8 yumurta,  
200 gr. toz Őeker,  
vanilya.

YapılıŐı:

- 1- Sütü kaynatıp ılıklaŐtırınız.
  - 2- Őekeri koyup eritiniz.
  - 3- Yumurta sarılarını bir kaseye kırıp, 1-2 defa karıŐtırıp süte dökünüz.
  - 4- 1-2 defa karıŐtırıp bırakınız.
  - 5- Karmel kalıplarına ağda Őekeri yapıp birer kaŐık koyup hafif esmerleŐtiriniz.
  - 6- Kalıplara doluncaya kadar sütü dökünüz.
  - 7- Kalıpları iŐi su dolu bir kaba koyup fırına sürünüz (Su seviyesi ile kalıptaki süt seviyesi aynı olmalıdır).
  - 8- Harlı bir fırında 20-25 dakika piŐiriniz (benmari usulüyle).
  - 9- KatılaŐmıŐsa piŐmiŐtir. Sođuyunca kalıbın kenarlarını bıŐakla kesip kalıbı tabağa ters çeviriniz.
-