



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARMEL

1/2 lt. süt
1/2 paket vanilya
3/4 su bardađı Őeker
1 ay kaŐığı limon kabuğu rendesi
5 yumurta

Derin madeni bir kalıbı ıslatıp suyunu sznz. 1 çorba kaŐığı Őeker serpip hafif hararetili ıŐıda karmelleŐtiriniz. Meyilli hareket ettirerek karmelin kalıbın her tarafına yayılmasını sağlayınız.

Sütü kaynatınız. Porselen bir kseye yumurtları kırıp Őekerle birlikte çarparak kprtnz. Kaynar sütü sicim gibi akıtarak yedirip hazırladığınız kalıba dökünüz.

Kalıbı fırına girebilecek derin bir kap içine oturtunuz. Kabın içerisine kalıbın 2/3 sine gelecek Őekilde sıcak su koyunuz. Ortadan daha hafif hararetili fırında suyunu kaynatmaksızın bir saat piŐiriniz. (KatılaŐıncaya kadar) PiŐtiđi suda soğutup kalıbın kenarlarını bıçak ucu ile kalıptan kurtararak servis tabağına ters çeviriniz.