



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM KARMEL

1 litre süt  
8 adet yumurta  
1,5 su bardađı Őeker  
1 tatlı kaŐığı tarçın

1,5 çay bardağı Őeker ve 2 çorba kaŐığı suyu elik tencerede kısık ateŐte eritin. Rengi koyulaŐınca söndürün. Derince bir kalıba bu Őekeri dkn. Sütü bir tatlı kaŐığı tarçınla kaynatın. Kalan Őekeri ve 8 yumurtayı çırpın. ırpıma devam ederken sütü az az ilve edin. Sonra bu karıŐımı bir tülbentten süzüp, erimiŐ Őekerin zerine boŐaltın. Bu kalıbın üçte ikisine su gelecek Őekilde, su dolu bir kaba koyup, 150 °C de kızgın fırına sürün. 1 saat kadar piŐirin. Buzdolabında 3-4 saat bekletip, bir tabağa ters çevirin.