



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KAMEL

KREMA İÇİN:

1/4 lt. süt

2 adet yumurta

2 kahve fincanı toz şeker

1 tutam vanilya

KAMEL İÇİN:

2 kahve fincanı toz şeker

1 kahve fincanı su

1 limon

Toz şeker, bir kahve fincanı su ve limon suyunu temiz bir kaba koyarak şeker esmerleşinceye kadar pişirin. Krem karamel kalıbını hazırlanan karamelle 2-3 milimetre kalınlıkta kapladıktan sonra kalıbı soğumaya bırakın. Sütü küçük bir kaptan kaynatın ve ocaktan alırken vanilya atın.

Bir çanağa yumurta ve şekerini koyarak bir çatalla karıştırın. Öte yandan kaynar olarak muhafaza ettiğiniz sütü ekleyip hızla karıştırın. Karışımı soğuyan karamel kalıplarına boşaltın.

Yüksek kenarlı bir tepsiye krem karamel kalıplarını dizdikten sonra, tepsiye kalıpların yarı yüksekliğine kadar su koyun, sıcak fırına yerleştirin ve 30 dakika kadar pişirin.

Soğuttuktan sonra kalıpları tek kişilik dağıtım tabaklarına ters çevirerek boşaltın. Boşaltma işleminde güçlük çekiyorsanız, kalıpların şeklini bozmamak için, ince bir bıçağı kalıpla krem karamel arasında hafifçe gezdirin. Kalıpların bir süre benmaride tutulması da daha kolay boşaltmayı sağlar.