



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

1 lt süt
1 su bardađı Őeker
8 adet yumurta
1 su bardađı su
1 su bardađı Őeker

Bir su bardağı Őeker ve bir su bardağı suyu küçük bir kapta ve kısık ateŐte piŐirin. Őekerin rengi karmel rengini alınca ocaktan alın. Isıya dayanıklı çukur bir kabın dibine boŐaltın. Bir çırpma kabında yumurtaları çırpın ve sonra süt ile Őekeri de ekleyerek çırpmaya devam edin. Hazırladığınız bu karıŐımı karmelin üzerine dökün. Krem karmel kabını içi su dolu daha büyük bir kaba oturtun ve orta ısıllı fırında üstü pembeleŐen kadar piŐirin.

[ML@ Sultan Tacı için tıklayın](#)