



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KAMEL

750 gr süt
175 gr toz Őeker
1 kahve kaŐığı vanilya tozu
3 yumurta sarısı
3 bütün yumurta
Karamelası:
150 gr toz Őeker
75 gr su

Bir kaba 150 gram toz Őeker koyularak bu sarımsı bir renk alıncaya kadar yıkanır, sonra yanmıŐ Őekere 75 gram da su katılarak ancak bir taŐım kaynatılır ve kap ateŐten alınarak bu karamela Őurubu, krema içinde piŐirilecek kalıba dökülerek kalıbın altı kremalanır, Őekerlenir ve kalıp altı ŐekerlenmiŐ olarak bir tarafa bırakılır.

Sonra, bir tencereye 3 yumurta sarısı, 3 bütün yumurta, 175 gram toz Őeker ile 1 kahve kaŐığı da vanilya tozu katılarak bunlar telle beŐ dakika kadar iyice irpılır.

Sonra bu Őekerli yumurtalara azar azar olmak üzere, kaynar bir halde bulunan 750 gram süt de katılır ve bir taraftan da telle irpılmak suretiyle, süt de yumurtalara yedirilir. Elde edilen bu krema, iini karamela ŐekerlenmiŐ kalıba dökerek benmari usulüyle, (yani; içine su doldurulmuŐ bir fırın tepsisine oturtmak suretiyle) kızgın fırında bir buçuk saat piŐirilir.

Bundan sonra, kalıp fırından çıkarılır ve krem karamel iyice soğduktan sonra kalıbın ltına gayet hafif ateŐ göstermek suretiyle, dipteki donmuŐ Őekerin azıcık erimesi sağlanır sonra da kalıp tabağa alarak servis yapılır.