



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARMEL

MALZEMELER

Süt 1/2 litre

Yumurta 4 adet

Şeker 1 su bardağı

Vanilya 1/2 paket

YAPILIŞI

3 çorba kaşığı şekeri bir fincan su ile kaynatıp pekmez renginde karamel yapıp Borcam'ın en küçük fırın tepsisine veya uygun boydaki Borcam tencere kapağına boşaltın. Bir kenara koyun, beklesin. Bir başka Borcam'da yumurtaları tel ile çırpın. İçine vanilyayı, şekeri ve sütü koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırın. Şekerli sütü karamelli tepsiye boşaltıp, o tepsiyi daha büyük ebatlı bir Borcam tepsiye oturtun. Büyük tepsiye küçük tepsinin yüksekliğinin yarısına gelecek şekilde sıcak su doldurun. Orta hararettteki fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Fırından çıkartınca etrafındaki suyla birlikte bırakın soğusun. Soğuduğunda kabı bir Borcam tepsiye ters çevirip oturtun. Karamelli kısım bu şekilde yüzeyde kalacaktır.

[ML® Krem Karamel için tıklayın](#)