



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAMEL

2 ŞiŖe süt (1 Kg.)
5 veya 6 adet yumurta
1 Su bardađı toz Ŗeker
2 Limon kabuđu rendesi
KAMELA İÇİN
1 su bardađı toz Ŗeker
Yarım su bardağı su

- 1 Yumurtaları, ukur bir kapta, akları kaybolun-caya kadar karıştırınız.
- 2 Sütü, bir su bardağı Ŗekerle kaynatınız ve ılımaya bırakınız.
- 3 Yumurtaları ve limon kabuğu rendesini ılık süte ilve ediniz ve karıştırınız.
- 4 Bir su bardağı toz Ŗekeri yaktıktan sonra yarım bardak su ile koyu kaynatarak kremela yapınız.
- 5 Kselerin dibine birer kaşık kremela koyarak kremelayınız ve üstüne yumurtalı sütten doldurunuz.
- 6 Kseleri fırın tepsisine diziniz.
- 7 Tepsiye, kselerin dış yüzeylerinin yarısına kadar su koyunuz.
- 8 Kızgın fırında, üstü kızarana kadar pişiriniz (1-1,5) saat.
- 9 İlininca buzdolabına koyarak bekletiniz.
- 10 Pasta tabaklarına ters çevirerek servis yapınız.