



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREM KAMEL

8 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 lt süt
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı limon suyu

Yumurtaları derin bir çırpma kabının içine kırın. Tozşekerin yarısını ekleyip mikserle çırpın. Ilık sütü yavaş yavaş karıştırarak ekleyin. Vanilyayı da ilave edin. Başka bir tencerede kalan şeker ile birkaç damla limon suyunu karıştırın. Tencereyi ocağa oturtup koyu karamel kıvama gelene dek karıştırın. Isıya dayanıklı küçük kalıpların dibine karamelden paylaşırın. Kalıpları su dolu bir tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında benmari usulü (sıcak suyun buharıyla pişirme veya ısıtma yöntemin) pişirin. Soğuk olarak servis yapın.