



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAMEL

1 litre süt
1 su bardađı Őeker
8 adet yumurta
limon kabuđu rendesi
vanilya.
Karamel için:
1 bardak Őeker

1 bardak Őeker 1 fincan su ile karamel oluncaya kadar kaynatılır. Sıcakken karamel kaplarının dibine kaşık ile dökülür. Başıka bir kapta yumurtalar ile Őeker iyice çırpılır. 1 kg. süt ve limon kabuğu rendesi ilave edilir. Elde edilen kaşıım karamel teplanna boşaltılır. Kaplar fırın tepsisine yerleştiriir. Yarısına kadar su doldurularak 200 derece ısıtılmış fırına sokularak 1 saat pişirilir. Yarım saat buzdolabında bekletildikten sonra ters çevrilerek servis yapılır.