



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

6 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 litre süt
Sosu İçin :
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
Yarım limon

Yumurtalar ile tozşekeri mikser yardımı ile çırpıttıktan sonra süt ve vanilyayı ilave edip çırpıtmaya devam edin. Sos için küçük bir tencerede tozşeker, su ve limon suyunu karmelize edin. Hazırlanan malzemeleri küçük fırın kaplarına önce karmel sosu üzerine diğer karışım olmak üzere paylaşın. İçi su dolu bir fırın tepsisine bu küçük kapları yarılarına kadar suya oturacak şekilde dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 1 saat benmari usulü pişirin. Fırından aldığınız krem karmelleri ılıdıktan sonra buzdolabına kaldırın. Soğuduktan sonra kalıptan çıkararak servis yapın.