



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

1 lt süt
1 su bardađı toz Őeker
1 yumurta
Sosu İçin :
4 yemek kaŖıđı toz Őeker

4 yemek kaŖıđı toz Őeker küçük bir kapta eriyinceye kadar karıŖtırılarak karmelize edilir ve 6 adet dibi dar çay fincanına eŖit olarak paylaŖtırılıp soğumaya bırakılır. diğer tüm malzemeler bir tencereye alınır, sürekli karıŖtırarak kaynayana kadar piŖirilir. Fincanlardaki karmelin üstüne eŖit olarak paylaŖtırılır. fincanların yarısına kadar su gelecek Őekilde su dolu bir kapta soğutulduktan sonra 2-3 saat buzdolabında bekletilir. Fincanlar ters çevrilerek tatlı tabağına servis edilir.