



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARMEL

Emine Beder

4 yumurta
2 su bardağı süt
3/4 su bardağı şeker
2 paket vanilya Karamel için
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı su

Önce karameli hazırlayalım. Tencereye şekeri ve suyu ekleyerek şerbet karmelleşip açık renkli bir pekmez görüntüsü alana dek pişirelim. 1 çorba kaşığı karameli tek kişilik karamel kaplarının veya fırın kaplarının taban kısmına paylaştıralım. Bir kaptaki yumurtaları ve şekeri köpürtmeden çırpalım. Sütü ve vanilyaları ekleyip 1/2 dk. daha çırparak fırın kaplarının içine paylaştıralım. Kenarlı bir tepsiye fırın kaplarını sıralayalım. Tepsiyi, karamel kaplarının yarısına gelecek kadar su koyarak üzerlerini alüminyum folyo ile kapatalım. Krem karamelleri, 130° ısıda fırında katılaşıncaya dek 30 dk. kadar pişirelim. Krem karamelleri fırından alıp ılıtalım. Sonra buzdolabında birkaç saat soğutalım. Servisten önce krem karamellerin çevresinde bıçak dolaştırarak kabından ayıralım ve servis tabağına ters çevirerek kalıbından çıkarıp servis yapalım.