



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

1 litre süt
450 gr. şeker
12 adet yumurta
Yarım paket vanilya
Limon kabuğu rendesi

150 gr. şeker, üzerini örtecek kadar su ile ateşe konur pekmez rengine gelinceye kadar kaynatılır. Saveren kalıbına dökülür. Kalıba meyilli hareketler vererek yarısına kadar dondurulur. Bir kaba altı bütün, altı yumurta sarısı kırılır. Vaniya ve limon kabuğu rendesi ilave edilir. Telle karıştırılır. Ayrı bir kaba 300 gr. şekerle kaynar vaziyetteki süt yumurtaya ilave edilir. Karameli kalıba doldurulur. Başka bir kaba kalıbın yarısına çıkacak kadar su konur. Kalıp içine oturtulur. Fırında pişirilir. Fırından çıkınca karameli erimesi için suyunun içinde soğutulur. Servis tabağına alınır.