



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARAMEL

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

200 g Şeker (2/3 bardak)

1/2 bardak Su

1 kg Süt (4 bardak)

1.1/2 kahve kaşığı Vanilya

4 tane Yumurta

225 g Şeker (3/4 bardak)

Bir tencereye, 1 kg süt (4 bardak) koyunuz ve kaynamaya bırakınız. Diğer taraftan; içinde 225 g şeker (3/4 bardak) bulunan bir tencereye 1.1/2 kahve kaşığı vanilya, 4 tane yumurta koyunuz ve karıştırmak suretiyle birbirlerine hâlediniz.

Sonra da bu mahlûta, bir taraftan karıştırmaya devam ederek azar azar olmak üzere kaynatmış olduğunuz sütü dökünüz ve bir krema yapınız.

Müteakiben bu kremayı; 200 g şeker (2/3 bardak) yaktıktan sonra 1/2 bardak su ile kaynatarak yapmış olduğunuz karamela ile karamelalanmış bir kaba dökünüz ve bu kabı da içinde su dolu bir tepsiye oturtuktan sonra kızgın fırında 80 - 90 dakika pişirilmesini müteakip soğutunuz, kalıbından çıkartınız ve servis yapınız.