



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

1 adet vanilya
0.5 tatlı kaşığı süt
3 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı toz şeker
0.25 su bardağı su
5 adet yumurta

Şekerin 4 çorba kaşığını ayırıp kalanını bir kaba koyun. Üstüne 4 çorba kaşığı su ilave edip şekeri kremalaşınca kadar pişirin. Şeker koyu kahverengi olunca 3 çorba kaşığı kaynar suyu azar azar katarak karıştırın. Kremayı ateşten alıp sıcak halde kalıpların dibine paylaşın. Sütü bir tencerede kaynatıp ılımaya bırakın. İki yumurta beyazını ayırıp kalan yumurtaları bir kaba koyun. Ayrılan şeker ve vanilyayı da ilave edin. Mikserle veya bir telle iyice çirpin. Çırpma işlemi sırasında ılık sütü karışıma yedirin. Elde ettiğiniz bu kremayı kalıplarda bulunan karamellerin üzerine dökün. Kalıpları içinde su olan ısıya dayanıklı bir kabın içine dizin. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dakika, krema sertleşinceye kadar pişirin. Krem karamel soğuduktan sonra kalıbın iç kısmını bıçak yardımı ile gevşetin. Alt üst ederek tabağa çıkartıp, servis edin.
