



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KARMEL

Cemaliye Tüter

1 lt. süt (5 su bardağı)
250 gr. tozşeker (1 tepeleme su bardağı)
8 adet yumurta
1 paket şekerli vanilya
biraz limon kabuğu rendesi
Karamel için:
1/2 bardak tozşeker

1 Yarım bardak şeker, 1 kahve fincanı suyla koyu pekmez rengine gelinceye kadar kaynatın. Ya küçük karamel kalıplarının dibine ya da büyücek bir puding kalıbına (ortası borulu kek kalıbı da olabilir) boşaltıp donmaya bırakın.

2 1 litre ılık süte, 1 bardak şeker, limon kabuğu rendesi ve vanilya katın. Başka bir kaptan 8 yumurtayı tellerle iyice çırpın ve şekerli sütle karıştırın.

3 Bu karışımı, küçük kalıplara veya büyük kalıba boşaltıp bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalıbın yarısına çıkacak kadar sıcak su dökün. 170-200 derece ısıtılmış fırında, 1-1,5 saat arasında pişirin.

4 Krem karmeli, fırından çıkartıp soğutun. Yarım saat buzdolabında bekletin. Sonra da servis tabağına ters çevirin. (Küçük kalıplarda pişirilmişse, küçük tatlı tabaklarına ters çevirip servis yapın.)