



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM KAMEL

Süt (1 kg)  
Vanilya (1 çay kaşığı)  
Şeker (2 su bardağı)  
Yumurta (8 adet)  
Limon (Yarım limon suyu)  
Soğuk su (2 su bardağı)

Tencereye 1 kg soğuk sütü ve 2 su bardağı şekeri boşaltın. Şeker eriyene ve süt ılıklaşana kadar ısıtın. Derin çukur bir kaba 8 adet yumurtayı kırın. Süt ılık olunca tencerenin altını kapatın.

Bir çay kaşığı vanilyayı ve ardından kırduğunuz 8 adet yumurtayı tencereye ekleyerek iyice çırpın.

Karamelin yapımı: Tavaya yarım su bardağı şekeri dökün ve şekeri karıştırarak karamel kıvamına gelene kadar kısık ateşte eritin. Yarım limon suyunu döktükten sonra hemen tavadan alın. Fırın tepsisine dizdiğiniz karamel kaplarının içine karameli dökün.

Tenceredeki süt, vanilya ve yumurta karışımını derin bir çukur kapa süzdürün. Süzdürdüğünüz sütü krem karamel kaplarının içine kepçe ile boşaltın.

İki bardak soğuk suyu fırın tepsisine dökün. Fırında 120 derecede yaklaşık 45 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız krem karamelleri soğumaya bırakın. Soğuyan krem karamelleri bir bıçak yardımıyla kabından ayırarak bir tabağa ters çevirerek servis yapın.

Not: Sütün kaynatılmaması gerekir. Krem karamelle şekil vermek için fırına girebilecek cam bardak ya da kase de kullanabilirsiniz. Fırın tepsisine döktüğünüz soğuk suyun karamel kaplarının yarısını geçmesi önerilir. Krem karameli fırına yüksek ısıda vermemeniz önerilir. Yüksek ısıda fırına verildiği takdirde krem karameller bütün halinde çıkmaz. 1 kg süt ile krem karamelin kaplarının büyüklüğüne göre 6-10 adet arası krem karamel çıkabilir. Tercihe göre karamelin yapımında süt ve krema kullanabilirsiniz.