



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAREMEL

Krem için:

6 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 litre süt

Karamel için:

1 su bardağı şeker

6-7 yemek kaşığı su

Öncelikle küçük bir teflon tavaya karamel için şeker ve su konur. Tava ocağın büyük gözüne yerleştirilir ve yüksek ateşte şeker suyunu çekip rengi koyulaşana kadar pişirilir. Dikkat edilmesi gereken karamel rengi çok koyulaşmadan ocaktan almaktır, çünkü siz fark etmeden karamel yanabilir. Ocaktan alınan akışkan karamel hiç vakit kaybetmeden kaplara eşit olarak dağıtılır. (Soğutursanız karamel kristalleşir ve akamaz.)

Derin ve geniş bir kapta oda sıcaklığında yumurtalar ve şeker yoğunlaşana ve köpürene kadar çırpılır, içine 1 paket vanilya ilave edilir ve 2 dk daha çırpmaya devam edilir. Yumurtalı karışıma süt eklenerek ve yüksek devirde çırpma işlemine 3-4 dk. devam edilir.

Mikser kullandığınız için yumurtalar aşırı şekilde kabarmak. Üzerinde biriken köpükleri sıvı karışım görünene ve köpük tamamen temizlenene kadar kepçe ile alın. Karamel koyduğunuz kaplara bölüştürün. Fırını 175 dereceye ayarlayın ve ısıtın, ocakta su kaynatın. Borcam ya da başka bir fırın kabına karamel kaplarını yerleştirin. Sıcak suyu borcama kapların yarısına gelecek şekilde dökün ve fırına verin. Üzerileri kızarana kadar pişirin.

Kaplarından çıkartarak ılınmasını bekleyin ve buzdolabına alın. Yaklaşık 12 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.