



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAMEL

1 su bardağı tozşeker

8 adet yumurta

4 su bardađı süt

1 paket vanilya

Karamel için:

2 su bardağı tozşeker

Karamel için tozşekeri karıştıarak eritin. Yuvarlak bir fırın kabına karameli dökün. İçine vanilya kattığınız sütü, el yanmayacak sıcaklıkta ısıtın. Oda sıcaklığındaki tozşekerleri çırpıp, sütlü karışımaya yavaş yavaş akıtarak ve karıştıarak ekleyin. Sonra sütlü karışımı fırın kabındaki karamelin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında benmari usul 10 dakika pişirin. Daha sonra 150 derece ısıda, üzeri kızarana kadar pişirin. Bir gece buzdolabında bekletin. File bademle süsleyin.