



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARAMEL

Tuğrul Şavkar

500 ml. süt (2 su bardağı)

50 gr. tozşeker

4 adet yumurta

3-4 damla vanilya esansı

Karameli için:

100 gr. tozşeker

125 ml. su

Karameli hazırlamak için suyun 3A'ü ile şekeri küçük bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtun. Hiç karıştırmadan ve tavayı sallamadan kaynamaya bırakın. Kaynar kaynamaz ateşi kısın. Şeker kahverengileşmeye başlayınca kalan suyu da ekleyip, tekrar kaynamasını bekleyin. Kaynayınca hazırladığınız karameli 6 adet krem karamel kalıbına bölüştürün.

Fırınızı 130°C'ye getirip ısıtın. Krem kısmını hazırlamak için, sütü bir tencerede ılındırın. Yumurtaları, şekeri ve vanilya esansını çırpın. Çırpmayı sürdürerek ılık sütü bu karışıma ekleyin. Karışımı ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürüp, krem karamel kalıplarına bölüştürün.

Kalıpları derin bir fırın kabının içine dizin. Kabı, kalıpların yarısına gelecek kadar su ile doldurun. Fırına sürüp, krem karamelleri 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca kendi kalıplarında soğumaya bırakın. Kullanacağınız zaman kalıpları birer birer alıp, parmak uçlarınızla krem karameli dikkatlice oynatarak kalıbın kenarlarından kurtarın. Üzerine bir tabak kapayıp, ters çevirerek kalıpları boşaltın. Kalıpta kalmış karamel varsa kenarına dökerek servis yapın.