



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

- 1 Gr Sana Klasik
- 1 Litre süt
- 1,5 Fincan Mısır Nişastası
- 7 Kahve Kaşığı Karamel için (Şeker)
- 2 Fincan toz şeker
- 1 Adet yumurta

- 1.Derin bir tencerede yumurtayı çırpın süt 2 kahve kaşığı toz şeker ve mısır nişastasını ilave edin iyice karıştırın muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.
- 2.Krem karamel kalıplarını ıslatın hazırladığınız kremayı sıcakken kalıplara boşlatın.
- 3.Küçük bir tavada 7 kahve kaşığı (5 çorba kaşığı) şekerini karamelize edip kremaların üzerine gezdirin.Buzdolabında 3-4 saat bekletin. Kalıpları servis tabağına ters çevirip servis yapın.