



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Yemek Kaşığı TÜRK KAHVESİ
- 1 Çay Fincanı şeker
- 1 Litre süt
- 6 Adet yumurta
- 1 Çay Fincanı şeker (Karameli için)

Öncelikle karameli hazırlayalım, tencereye şekeri ve suyu alalım, sürekli karıştırarak karamel olana kadar pişirelim. Diğer tarafta ayrı bir tencereye sütü ve yağı alalım, üzerine şeker ve türk kahvesini ilave edelim. karıştırarak şekerin erimesini sağlayalım, ılınınca içine yumurtaları koyalım karıştırmaya devam edelim kaynayınca ocaktan alalım. Hazır olan karameli karamel kapının altına dökelim üzerine, sütlü karışımı alalım ve su dolu tepsiye karamel kalıplarını alalım 150 derecelik ısıda pişirelim.