



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KAMEL

2 orba kaşığı margarim
1 litre süt
8 adet yumurta
14 orba kaşığı Őeker
2 paket vanilya

Yumurtaları bir kabın içinde çırpın. zerine Őekerini ekleyin ve Őekerler eriyinceye kadar çırpın. Stn de yavaŐ yavaŐ dökün ve ırpımaya devam edin. ErimiŐ margarim ekleyip pürüzsüz olması için süzgeçten geçirin. İçine vanilyayı ekleyip fırın kaplarına aktarın. 200 derecedeki fırında, 35 dakika kadar, üzeri kızarana dek piŐirin.
