



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KAMEL

Yıldız Özdemir

1 Lt. Süt
2 Çay Bardağı Toz Şeker
2 Paket Vanilya
7 Adet Yumurta

Süt, yumurta, vanilya ve bir çay fincanı toz şekeri karıştırıp iyice çırpalım ve bekletelim. Fırına girebilecek bir kabın içine bir çay fincanı toz şeker koyalım ve kısık ateşte karamelize edelim. Kahve rengini alınca altını kapatıp içindeki yanık şekerin, tencereyi sağa sola çevirerek tencere içine yayılması sağlayalım. Tencereyi ters çevirelim ve soğuk suyun altında tutarak içindeki şeker çatlayana kadar bekleyelim. (Çıtırtıları duyacağız.) Ardından daha önce hazırladığımız karışımı bu tencereye boşaltalım. Tencereyi de içinde 3 parmak su olan bir tepsinin içine yerleştirelim ve 180 derecede ısıtılmış fırına koyalım. Üzeri kızarana kadar fırında pişirelim. (Fırını açıp tencereyi salladığımızda yoğurt kıvamında titremesi gerekiyor.) Daha sonra fırından çıkarıp üzerine bir tabak kapatalım ve soğumaya bırakalım. İyice soğuduktan sonra tabağa ters çevirelim. Artık servise hazır.