



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARMEL

1/2 litre süt
6 yumurta
1 su bardağı Őeker (3 orba kaŖıđı karmel için ayrılır)
1 paket vanilya
2-3 fiske limon kabuđu rendesi
1 fiske tuz

Fırınınızı önceden 175 dereceye ayarlayınız.

Oda sıcaklığındaki yumurtaları kullanınız.

Karmel için toz Őekerinizi iki yemek kaŖıđı su ile ocağa koyunuz, kaynatarak pekmez koyuluğuuna gelince ocağınızı kapatınız.

Karmeli kaselerinize paylaŖtırarak karmelle kaplayınız. (Őekeri su koymadan eriterek iki yemek kaŖıđı sıcak suyu sonradan da ilave edebilirsiniz.)

Karmeli yakmamaya zen gösteriniz.

Hazırladığınız karmel çabuk donacağından hızlı hareket etmelisiniz. Bu iŖlemin kolay olması için kalıpları önceden ısıtmanız kolaylık sağlar.

Stnz kaynatmadan ılıtınız. (Stnz kesinlikle kaynatmayınız. Aksi halde yumurtaları piŖirirsiniz.)

Oda sıcaklığındaki yumurtaları teker teker ayrı kaseye kırarak çırpma kabına alınız. (Böylece yumurtanın bozuk olma durumuna karŖı nlem almıŖ olursunuz.)

Yumurtaları bir fiske tuz ile çırpma ağı ve sarısının kolay karıŖmasını sağlayacaktır.

Őeker, limon kabuđu rendesi ve vanilyayı yumurtaya ilave ediniz.

KarıŖımı kaselere paylaŖtırınız.

Limon kabuğu rendesi ve vanilya, yumurta kokusunu ortadan kaldıracadığı için hoŖ bir aroma elde edersiniz.

Ilık sütü yavaŖ yavaŖ karıŖıma yediriniz.

Őeker ılık süt sayesinde daha çabuk eriyecektir.

İyice karıŖtırdıđınız sütlü karıŖımı bir kepçe yadı mı ile eŖit olarak paylaŖtırınız.

Derin fırın tepsisine sıcak su koyarak kaseleri içine yerleŖtiriniz.

Fırın tepsisini kaselerle fırına koyarak piŖiriniz.

Kaseler dizildiğinde tepsideki suyun taŖmayacađından emin olunuz. (Geređinden az konulan su, piŖme esnasında buharlaŖacađından iyi sonuç alamazsınız.)

Tepsinizi alttan ikinci rafa koyarak krem karmelinizi ortalama 1 saat piŖiriniz. (Krem karmeller gereğinden fazla piŖirilirse katılaŖır.)

PiŖen krem karmeller ılıklaŖınca buzdolabında 7-8 saat soğutunuz. (Geređinden önce servis edilirse dağılır. Görünümü hoŖ olmaz.)

Sođuyan krem karmelleri servis yapınız.

Bekleme esnasında sulanan krem karmeller kolaylıkla kalıbından çıkacaktır.