



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARAMELLİ FİNCAN MUHALLEBİSİ

Malzemeler:

1 litre süt
3 yumurta
3 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
6 yemek kaşığı şeker
Karamel:
6 yemek kaşığı şeker

Yapılışı:

Süt, yumurta, un, vanilya, 6 yemek kaşığı şeker ilavesiyle muhallebi pişirilir. Isıya dayanıklı kaptan 6 kaşık şeker kahverengi oluncaya kadar yakılır. Yakılan karamelden birer kaşık süt fincanlarının içine akıtılır. Üzerine muhallebi dökülür. Fincanlar bir tepsiye sıralanarak buzdolabında 2-3 saat bekletilir. Düz tabaklara ters çevirerek fincanlar boşaltılır. Servis yapılır.
