



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KARAMELLİ KAYMAÇINA

Aynur Akdemir

1 kilo süt
7 adet yumurta
2 su bardađı toz Őeker
1 su bardađı toz Őeker (karamel için)

nce bir çay bardağı toz Őeker teflon tavada karamalize edilir. Cam kaselere birer kaŐık paylaŐtırılır. Ayrı bir kaptaki yumurtaları kırıp içine 2 su bardağı Őekeri boŐaltıp köpük köpük olana kadar çırpılır. Sütü yavaŐ yavaŐ ekleyip ırpıma devam edilir. Fırına vermeden önce ısıya dayanıklı cam kaselere koyulur. Su dolu tepside orta hararetili fırında piŐirilir. YaklaŐık bir saat piŐirilir. Ters çevirip soğuk olarak servis yapılır.

