



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM KAMEL

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 litre süt
7 adet yumurta
1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır)
1 paket vanilya
2-3 fiske limon kabuğu rendesi
1 fiske tuz

Fırını önceden 175 derece sıcaklığa ayarlayınız.

3 çorba kaşığı şekeri bir fincan su ile kaynatıp pekmez renginde karamel yaparak önceden ısıtılmış ısıya dayanıklı krem karamel kalıplarına paylaşınız. Donmasını bekleyiniz.

Yumurtalara bir fiske tuz ilave ederek tel yardımı ile çırpınız.

Çırpıtığınız yumurtaları, şekerin kalan kısmını, vanilya ve limon kabuğunu derin bir kaba koyunuz. Ilık sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.

Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.

İyice karıştırdığınız sütlü karışımı karamel kalıplarına paylaşınız.

Derin bir fırın tepsisine 3-4 parmak kadar sıcak su koyduktan sonra kalıpları tepsiye diziniz.

Kalıpları dizdiğiniz tepsiyi fırının alttan ikinci rafına yerleştiriniz.

Ortalama 1 saat pişiriniz. Tepsideki su bitince su ekleyin.

Pişen krem karamelleri soğuduktan sonra 7-8 saat buzdolabında bekletiniz.

Donduğundan emin olduğunuz krem karamelleri servis tabağına ters çevirerek servis yapınız.

