



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM KATALAN

2 su bardağı süt
8 adet şerit halinde kesilmiş limon kabuğu
4 adet şerit halinde kesilmiş portakal kabuğu
2 adet tarçın çubuğu
8 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı tozşeker
Yarım çay bardağı mısır nişastası
6 çorba kaşığı esmerşeker

2 su bardağı süt, limon kabuğu, portakal kabuğu ve tarçın çubuklarını bir tencereye alın. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşe alın ve pişirmeye devam edin. Ara sıra karıştırın ve 10 dakika sonra ocaktan alın. Sütün içinden tarçın çubuklarını, portakal ve limon kabuklarını çıkartın. Başka bir kaptaki 8 adet yumurtanın sarılarını ve yarım su bardağı tozşekeri, karışımın rengi limon rengi oluncaya kadar iyice çırpın. İçine yarım çay bardağı mısır nişastası ekleyip çırpmaya devam edin. Bu karışımı yavaş yavaş süte karıştırarak ekleyin. Orta ateşte kaynayana kadar karıştırarak yaklaşık 10 dakika pişirin. Koyu krema haline gelen karışımı 6 adet kaseye paylaşın. Buzdolabında en az 3 saat veya 1 gece bekletin. Fırının ızgara bölümünü önceden ısıtın. Dolaptan çıkardığınız kaselerin üzerine birer kaşık esmer şeker serpin. Kaseleri fırında şekerler karamel haline gelene kadar bekletin. İsteğe bağlı olarak bisküvi ile servis yapın.

Not: Şekerin yakılması, aslında özel mavi alev çakmakları ile yapılır.