



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KREM KARMEL

<https://www.droetker.com.tr>

1 paket Dr. Oetker Krem Karamel
2,5 su bardağı süt
1 limon kabuğu rendesi

4 adet kaseyi su ile çalkalayın ve ambalajdan çıkan karamel sosunu paylaşın. Sütü tencereye alın ve üzerine krem karamel poşetini boşaltın. Limon kabuklarını da ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirmeye devam edin ve kıvam almasını beklemeden ocaktan alın. Hazırladığınız kaselere paylaşın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Bıçak ile kenarlarından hava aldirarak servis tabaklarına ters çevirin. Arzuya göre limon kabuğu rendesi ile süsleyerek bekletmeden servis yapın.

