



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KREM KAMEL

Karamel için:

100 gr pudra şekeri

3 yemek kaşığı su

Portakal Kremi için:

1 portakalın kabuğunun rendesi

300 gr taze portakal suyu

3 yumurta

40 gr pudra şekeri

Portakal kabuğu rendesini portakal suyunun içine atarak hafif ateşte yumuşatın. 4 adet 100 gr'lık küçük kalıbı fırına koyarak, karamelin çabuk donmasını önlemek için ısıtın.

Şeker ile suyu bir kap içinde hafif ateşe koyun ve şeker eriyip, şurup olana dek arada karıştırın. Kaynamaya başlayınca karıştırmayı kesin ve tatlı bir renk alana dek kaynatın. Ellerinizin kızgın kalıplardan yanmasını önlemek için fırın eldiveni giyerek ısınması için fırına koyduğunuz kalıpları fırından çıkarın. Karamelden her birinin içine koyarak kalıplara tam yayılması için, kalıpları elinizde her tarafına karamel bulaşacak biçimde çevirin. Karamel çabuk sertleşeceğinden bu işlemi çok çabuk yapmalısınız.

Yumurtalarla şekeri hafif ve köpüklü olana dek çırpın. Hazırlanan kalıplara döküp, içinde 2,5 cm. yüksekliğe kadar su bulunan derin tepsiye kalıpları oturtun. Üzerlerine alüminyum kağıt örterek önceden ısıtılmış fırında katılaşana dek pişirdikten sonra fırından çıkarın. İyice donmasını bekleyin. Her kalıbı ayrı bir servis tabağına çevirin. Üstlerine karamelden dökün. Eriyen karamel nefis bir lezzet ve çok hoş bir görünüm vererek aşağı doğru süzülecektir.