



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KREM KAMEL

10 orba kaşığı toz Őeker
2,5 bardak süt
6 yumurta
2 paket vanilya
1 portakal
zeri için:
4 orba kaşığı Őeker

Derin bir kabin içine yarım portakalın suyunu ve sütü dkn. zerine portakalın kabuğunun rendesini ekleyin. BaŐka bir yerde Őekeri ve yumurtaları çok iyi çırpın. zerine vanilyaları serip çırpmaya devam edin. Portakallı karıŐımı da üzerine azar azar ilave edin. Karameli yapmak için, tavada 4 çorba kaşığı Őekeri eritip rengi dönünceye kadar eritin. Bu Őekeri kaplara blŐtrn. zerine sütlü yumurtalı hazırladığınız karıŐımı paylaŐtırın. Bu kapları içi su dolu fırın kabının içine koyup 200 derecedeki fırında 30 dakika piŐmeye bırakın. Fırından alıp soğumaya bırakın ve servis tabağına ters çevirip ikram edin.