



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK KREM KAMEL

1 lt. süt
1 1/4 su bardađı Őeker
4 yumurta
2 orba kaŐığı mısır niŐastası
1 orba kaŐığı un

Yumurta sarılarını bakır bir kaba kırınız. NiŐasta ve unu katıp 1 su bardağı süt ile eziniz. Sütün tamamını ilave edip orta hararetili ısıda karıŐtırarak piŐiriniz.

Yumurta aklarını çarparak katı kar haline getirip muhallebi ile SıklaŐtırarak muhallebiye katınız. KarıŐtırarak bir taŐım kaynatınız. Tatlı kâselerine bir parmak eksik olarak boŐaltıp soğutunuz.

Őekere üzerini örtecek kadar su koyup kaynatınız. Açık pekmez rengine getirip karamelleŐtiriniz. Kremin zerine birer çorba kaŐığı döküp buzdolabında bir gece bekletiniz. Tatlı tabaklarına ters çevirerek ikram ediniz.
