



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI KREM KAMEL

Oktay Usta

1 Kilo süt
6 Adet yumurta
1 Paket vanilya
1 Su bardağı toz şeker
Karameli için:
1 Su bardağı toz şeker

Bir tencereye sütü, toz şekerini, vanilyayı koyup ocağa alıyoruz. Çırpma teliyle karıştırıyoruz. Sütümüz ılık hale gelince ocaktan alıyoruz. Üzerine yumurtaları kırıp çırpma teliyle karıştırıyoruz. Diğer tarafta küçük bir tavaya toz şekerini koyup ocağa alıyoruz. Kısık ateşte karıştırarak koyu kahverengi olmasını sağlıyoruz. Ocaktan alıyoruz. Karameli kalıplara veya orta boy borcam kabına döküyoruz. Hemen üzerine sütlü yumurtalı harcı döküyoruz veya paylaşıyoruz. Daha sonra fırın tepsisinin içine su döküp krem karamelleri benmari usulüyle 150 derecelik fırında 40-45 dakika pişiriyoruz. Pişince sudan çıkartıp ılıkken buzdolabına koyuyoruz. 3-4 gün durması gerekiyor. Ters çevirip servis yapıyoruz.

Not: Yumurtaları kıracağımız sütü ısıtırken elimizin dayanabileceği ısıda olmasına dikkat etmemiz gerekiyor.