



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VANİLYALI KREMA

2,5 Bardak toz şeker  
Yarım bardak su  
1 kilogram süt  
1 kahve kaşığı vanilya  
4 yumurta  
3,5 bardak toz şeker

Tencerede bir kilo süt kaynatılır. Diğer yanda içinde 3,5 bardak toz şeker bulunan bir kaba 1 kahve kaşığı vanilya, 4 yumurta koyularak karıştırılır. Süt yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Böylece bir krema meydana gelir. Bu krema 2,5 bardak toz şeker ve yarım bardak su ile yapılan karmela ile dibi iyice karamelalanmış bir kaba dökülür. Kap suyun içine oturtulup fırına sürülür. 80 - 90 dakika piştikten sonra soğutularak servis yapılır.

---