



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI KREM KARMEL

1 litre süt
2 adet yumurta sarısı
9 orba kaşığı toz Őeker
2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı niŐasta
1 paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiŐ kabuđu
Yaban mersini isteđe göre
Frenk zm isteđe göre

Öncelikle; karmel için tozŐekeri bir tencereye alın ve kısık ateŐte eriyip, karmelize olana kadar bekletin. Rengi dönüp, karmelize olduktan sonra orta büyüklükte bir cam kabı ıslatıp içine boŐaltın. Muhallebi için süt, yumurta sarısı, tozŐeker, un ve niŐastayı bir tencereye koyun. Muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıŐtırın. Kıvama geldiği zaman vanilya ve rendelenmiŐ limon kabuğunu katın. KarıŐtırdıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve karmelin üzerine boŐaltın. Bu Őekilde oda sıcaklığında soğutun. Daha sonra buzdolabına alıp, donması için 1 gece bekletin.

Servis yapmadan önce krem karmelli kabı, sıcak su dolu bir kabın içine oturtun (karmelli kabın içine su girmemesine dikkat edin). Dibiindeki karmel iyice eridikten sonra kabı sallayıp, servis tabağına ters çevirip, çıkarın. Üzerini dondurulmuŐ yaban mersini ve frenk zm ile süsleyerek servis yapın.