



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KREM KARAMEL



3 Su bardağı süt  
1 Su bardağı toz şeker  
3 Adet yumurta  
1 Paket vanilya  
Karamel İçin;  
2 Çorba kaşığı toz şeker

- # Fırın ısısına dayanıklı 4 adet kase hafif ıslatılır, suyu süzülür.
- # Küçük bir cezvede 2 çorba kaşığı şeker hafif ateşte sağa sola hareket ettirerek kahve rengi renk alana kadar eritilir.
- # Kahverengileşmiş yani karmelleşmiş şeker ıslatılmış fırın kaselerine eşit olarak pay edilir.
- # Diğer tarafta 3 su bardağı süt kaynatılır. Bu arada çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz şeker atılır, çırpıcıyla karıştırılır, üzerine vanilya eklenir.
- # Yumurtalı karışımın üzerine, ılıklaştırılmış süt sicim gibi akıtılır, süt bitene kadar karıştırılır.
- # Karışım, dibinde karamel bulunan kaselere pay edilir.
- # Kaseler ısıya dayanıklı, kenarlı küçük bir tepsiye konur ve tepsiye sıcak su dökülüp 175 derece fırına konur.
- # Krem karamel katılaşana kadar (yaklaşık 1 saat) bu şekilde pişirilir.
- # Piştiği su soğuyana kadar tepside alınmaz.
- # Kaseler, buzdolabının alt rafında 1 gece bekletilir. Ertesi günü kaseğin kenarları bıçakla sıyırarak düz tabağa ters çevrilir. Servise sunulur.

**Not:** Yumurta ile süt karıştırılırken, sütün mutlaka ılık olması gerekir, sıcak olursa yumurta tadı ağırlık kazanır.