

Kolay Krem Karamel

Malzemeler

1 litre sut
2 yumurta
8 yemek kasigi seker
2 yemek kasigi un
1 yemek kasigi nisasta
1 paket vanilya
Karameli icin;
1 su bardagi toz seker
Yarim cay bardagi su

Yapilisi

Ilk olarak karameli hazirlamak icin sekeri ve suyu bir tencereye alin.Kisik ateste seker eriyip karamel rengini alana kadar kavurun. Hazirladigimiz bu karameli kullanacagiz kaplara bolusturun.

Gelelim muhallebisine.Tum muhallebi malzemesini tencereye alip cirpma teliyle karistirarak kivam alana kadar pisirin.

Kivamina geldikten sonra altini kapatın, 7-8 dakika cirpin ve kaplardaki karamellerin uzerine

bolusturun. Soguyunca buzdolabina kaldirin.3-4 saat veya bir gece beklettikten sonra kenarina bicak gezdirip servis tabagina ters cikarin ve servis edin.Afiyet olsun