

Pratik Krem Karamel

Malzemeler

Muhallebi için;
4 adet yumurta
1 su bardagi toz seker
4 yemek kasigi un
1 litre sut
1 paket vanilya
Karamel için;
6 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Orta boy celik bir tencerenin icine oda sicakligindaki yumurtalari, toz seker ve unu koyun. Bir tel cirpiciyla ezip karistirirken sut ve vanilyayi ekleyip tum malzemeleri iyice birbirine yedin. Sonra da kisik atesin uzerinde tel cirpiciyla surekli karistirarak muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin. Kaynamaya basladiktan hemen sonra ocaktan alip, bekletin. Diger taraftan karamel icin toz sekeri ufak boy celik ya da teflon bir tencereye koyun. Ya da buyuk bir celik cezve kullanin. Kisik atesin uzerine oturtugunuz sekeri bir kasikla arasira karistirarak erimesini bekleyin. Eriyen seker once sulanacak sonra da hizla rengi sararip kahverengiye donusecektir. Gozlerinizi sekerden ayirmeden kahverengilesen yani karmellesen agda kivamina gelen sekeri hemen ocaktan alin. Hazirladiginiz 6 adet porselen veya cam cay fincaninin icine bu karamel sosu cok hizli bicimde dokup, paylastirin. Karamel sos hemen donup sertlesecektir. Sonra da uzerlerine sicak muhallebiyi paylastirarak dokun. Fincanlari bu sekilde 1 gece buzdolabinda bekletin. Ertesi gun servis tabaklarina ters cevirin. Ama muhallebinin kenarlarini bicagin ucuyla yerinden oynatarak cevirin. O sert karmelin cozulup su gibi aktigini goreceksiniz. Uzerlerini badem, ceviz, fistikla susleyip servise sunun.

AFIYET OLSUN