



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Crema Caramella

Krem Karamel



3 bicchieri di latte  
1 bicchiere zucchero polverato  
1 uova  
1 bustina di vaniglia  
Per la caramella;  
2 cucchiaini dello zucchero a polverato

# 4 tazze a resistenza contro calore del forno si bagnano. Poi si puliscono dall'acqua.  
# In una pentolina piccola 2 cucchiaini di zucchero si sciolgono con muoversi finché prende il colore marrone.  
# Poi questo zucchero marrone si mette nelle tazze ugualmente.  
# Si bolisce 3 bicchieri di latte. Poi in una pentola profonda si rompono le uova, sopra si mette lo zucchero polverato e si miscelano con miscelatore. Poi sopra si aggiunge la vaniglia.  
# Sopra della miscelata si aggiunge il latte frescato. Si miscela finché il latte finisce.  
# Poi questa miscelata si mette ugualmente nelle tazze che in fondo c'è caramella.  
# Poi le tazze si mettono dentro di un vassoio e sopra si mette l'acqua calda poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 175 gradi.  
# La crema caramella si cuocina così circa 1 ora finché diventa un po' solido.  
# L'acqua non si prende prima di raffreddato.  
# Le tazze fanno aspettare per una notte intera nella parte sotto dello frigo. Il giorno dopo si invertono nei piatti da servire. si servirsi.

**Nota:** Il momento di miscelare uova e latte, il latte deve essere mezzo caldo. Se caldo il latte allora diventa pesante il gusto d'uova.