



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL

250 gram tozşekeri biraz su ile kuşhaneye koyunuz. Orta ateşte acılanmamak üzere bir tahta kaşıkla karıştırarak eritiniz. Çok koyu bir renk alıncaya dek vakit vakit karıştırarak bir saat kaynatınız. Sonra 2 litre soğuk su ile ıslatınız. Şeker katılaşırsa orta ateş üstünde su koyup 20 dakika pişiriniz.

Not: Karamelin koyu kırmızı mahun rengini alması gerekir. Bu renk ise hafif ateşte yapmakla sağlanır. Kuvvetli ateşte siyahlanır. Soğuduktan sonra şişeye koyup ağzını mantarla sıkıca kapayınız.

Karamel: Bulyonları, salçaları renklendirmek için kullanılır. Fakat çok ihtiyatlı kullanmak gerekir. Çünkü çoğu açık verir; yapılışı her ne kadar yukarıda gösterilmişse de hazırlarını alıp kullanmak daha iyidir.
