



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ KREMALI ARMUT

1 bardak toz řeker
Yarım bardak krema
4 yemek kaşığı tereyağı
4 adet armut

Derin bir elik sos tenceresine şekeri koyun. Ocağın altını iyice açın. Hiç karıştırmadan şekerin yanlarından hafifçe erimesini bekleyin. Birazcık eriyince çırpma teli ile karıştırmaya başlayın. şekerin tamamı eriyince hemen tereyağını katın. Tereyağı eriyinceye kadar sürekli ve hızlı karıştırmaya devam edin. Tüm yağ eriyince ocaktan alın ve hızlı karıştırmaya devam edin. Tüm kremayı yedirene kadar karıştırmaya devam edin. Sıcak karamelle armutlara batırarak servis yapın.