



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CARMELİTA

Malzeme:

1 paket çikolatalı puding

1 paket sıvı krema

1 ay bardağı toz şeker

1/4 çay bardağı su

5-6 adet bisküvi

Tozşeker ve suyu kısık ateşte şeker tamamen eriyinceye ve hafifçe karamelize oluncaya kadar pişirin. Sıvı kremayı ayrı bir kaptan ısıtıp karamelin içine ekleyin. Birkaç dakika karıştırıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın. ikolatalı pudingi paketin arkasındaki tarifine göre pişirin. Minik servis bardakların tabanına bisküvileri ufalayın. Üzerlerine bir kat karamel sos dökün. En üst kısmına çikolatalı puding döküp soğumaya bırakın. İsteğe göre çikolata parçaları ile süsleyin. Soğuk servis yapın.

---