



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DULCE LECHE (ARJANTİN)

1 litre süt
1 su bardađı Őeker
1 ay kaŐığı kabartma tozu

Süt karameli iin derin bir tencere kullanın.5 kiloluk tencere olabilir.Tencereyi suyla alkalayın.suyu dkn.bu sayede süt kaynarken dibi tutmaz.tencereye 1 litre sütü ve Őekeri koyup karıŐtırın.oağa koyun.oağa koyduğunuz gibi süre tutun.tam 50 dk.sonra ocaktan alacaksınız.

Oađa koyduğunuz Őekerli sütü orta ateŐte kaynamaya bırakın. Süt kaynayınca 2-3 dk.daha kaynamasını bekleyin. 1 ay kaŐığı kabartma tozunu ekleyin. karıŐtırın.kabartma tozunu attığınız gibi süt kabarmaktadır.(derin tencere kullanmanızın sebebi buydu.

Mutlaka ara ara tencereyi karıŐtıracaksınız.özellikle srenin bitimine 20 dk. kala oağın baŐından ayrılmayın. Sürekli karıŐtırın, yoksa dibi tutar.50 dk.süre dolduğunda oağı kapatın.kavanoza aktarın. Sođuyana kadar ağzı aık bekletin. Sođuyunca kapağını kapatıp buzdolabına koyun. Buzdolabında 1-2 ay kalabilir.

