



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAHVERENGİ TEREYAĞI YAPIMI

Ateşi sürekli kısık ayarda tutun ve spatula veya tahta kaşık yardımıyla tereyağını sürekli karıştırın. Tümünün eridiğinden emin olun. Ocağın altı kısıkta, tereyağı da sürekli karıştırılma halinde olmalıdır. Çırpıyormuş gibi hızlı karıştırmaya özen gösterin. Bu aşamada eriyen tereyağının üzerinde hafif hafif tortular oluşmaya başlayacaktır. Eriyen tereyağının üzerinde tortular birikmeye başlayınca süreç hızlanır. Isının her yere eşit miktarda dağılıyor olmasına dikkat edin. Asla dibi yanmamalıdır. Bu yüzden karıştırmaya devam edin. Kenarlardan hafif hafif fokurdamaların oluştuğunu göreceksiniz. Bu aşamada amber rengi alana kadar ve kokusu çıkana kadar güzel bir şekilde karıştırmaya devam edin. Çırpar gibi hareketlerle, kısık ateşte tereyağını kaynatın.

---