



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAMEL BARLAR

220 gr toz şeker  
150 gr bal  
240 ml İçim Krema  
90 gr İçim Tereyağı, küpler halinde kesilmiş  
1 tatlı kaşığı vanilya aroması  
1 çay kaşığı deniz tuzu

Pişirme kabına yağlı kağıt yerleştirin ve İçim Tereyağı ile yağlayın. Sos tenceresinde İçim Kremayı İçim Tereyağı'nın yarısı ile birlikte ısıtın. Vanilya özünü ve deniz tuzunu da ekleyerek kaynama noktasına getirin. Kapağını kapatıp ocağın altından alın ve bir süre bekletin. Bir başka sos tenceresinde bal ve şekeri ısıtın. Karamel rengini aldıklarında İçim Tereyağının kalanını da ekleyin. İçim Tereyağı erimeye başladığında, yavaşça krema karışımını ilave edin. Karıştırmaya devam edin. Karışımı hazırlamış olduğunuz metal kaba dökün, soğuyup donana kadar bekletin. Soğuduğunda yağlı kağıt yardımı ile dikkatlice kaptan çıkarın. Keskin bir bıçakla küpler halinde dilimleyerek servis edin.

