



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL NEDİR?

Karamel nedir sorusunu en basit şekilde eritilmiş şeker olarak yanıtlayabiliriz. Ancak bildiğimiz şekerden farklı olarak karamel, şekerin yavaşça ısıtılması sonucunda eriyerek moleküllerinde ortaya çıkan değişikliklerden dolayı kahverengi bir renk alması ve ağdalaşmış şeker kıvamına gelmesi ile oluşur. Bununla birlikte şekerin, karamelle dönüşmesi için yaklaşık 170 °C'lik bir ısıya ihtiyacı vardır. Karamel haline gelecek şekerin, yavaş yavaş ısıtılması da büyük önem taşır. Eğer şeker, uygun şekilde ısıtılırsa molekülleri parçalanarak kahverengi bileşikleri oluşturur. Bu da karamelizasyon adı verilen işlem sonucunda karamelin ortaya çıkmasını sağlar. Özellikle tatlılarda ve şekerlemelerde sıklıkla kullanılan karamel, aynı zamanda kahve gibi içeceklerde de tercih edilir.

