



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL

1,5 su bardağı toz şeker
75 gram tereyağı
Yarım su bardağı su
125 ml sıvı krema
4 damla limon suyu

Su, limon suyu ve şekerini sos tenceresine alın ve altını açın.
Şekeriniz sütlü kahve rengini alınca içine tereyağını ekleyin ve tahta bir kaşıkla yağı karıştırarak eritin.
Kısık ateşte pişirmeye devam ettiğiniz karamele en son kremanızı ekleyin ve hızlıca karıştırın.
2-3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alıp ısıya dayanıklı cam bir kavanoza boşaltın.
Oda sıcaklığına gelen karamelinizi 10-15 gün boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz.
Ancak karamel donunca sertleşir bu nedenle kullanacağınız zaman benmari usulü eritmeniz gerekir.

