



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL

125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1/4 su bardağı su

Şeker ve suyu tencereye koyup kısık ateşe oturtarak, madeni kaşıkla şeker eriyene kadar karıştırınız. Sonra ateşin altını iyice açarak 5-6 dakika, tatlı bir kahverengi renk alana kadar kaynatıp, ateşten alarak hemen kullanınız.

Not: Karamel, harlı ateşte açık kahverengi olana kadar pişirilmiş şeker şurubudur. Tad vermek için, krem karamelde olduğu gibi kalıpların üstlerini örtmek için ve keklerin üstünü süslemek için kullanılır. Karamel şurubu yapmak için, karamel hazırlandıktan sonra 2 çorba kaşığı daha su katmak gerekir. Karamelın çok kahverengi olmamasına dikkat edilmelidir, yoksa, karamel acılaştır.