



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL RÜYASI

<https://www.droetker.com.tr>

2 adet kırmızı elma (orta boy)
3 yemek kaşığı toz şeker
0,5 çay kaşığı toz tarçın
0,5 su bardağı öğütülmüş ceviz
1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı
2,5 su bardağı süt
25 g margarin
Üzeri için:
0,5 su bardağı toz şeker
0,5 su bardağı krema
Ceviz

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin ve bir tencereye alın. Üzerine toz şekeri ekleyip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tarçın ve cevizi ekleyin ve karıştırın. Elmalı karışımı kaselere paylaşın. Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarini ilave edin, ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp kaselerdeki elmalı karışımların üzerine paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Yarım su bardağı toz şekeri çelik bir tencereye alın. Çok kısık ateşte şeker eriyip bal rengi oluncaya kadar karıştırmadan bekletin. Kremayı ilave edin ve eriyen şeker kremada çözülünceye kadar karıştırmaya devam edin. Ocaktan alıp oda sıcaklığında bekletin. Buzdolabında beklettiğiniz tatlıların kenarlarından bıçak yardımı ile hava aldırın ve ters çevirerek servis tabaklarına çıkarın. Üzerlerine hazırladığınız karamelden dökün, ceviz ile süsleyin ve servis yapın.

