



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOS

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

2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz şeker
200 ml krema

Öncelikle toz şekerı yayvan bir tavaya alarak kısık ateşte şeker eriyene kadar bekleyin. Şeker erimeye başladığında önce şeffaflaşır, ardından karamelize olmaya başlar. Şekerin tamamı eridiğinde içerisine tereyağı ekleyerek tahta kaşıkla karıştırın. Bu esnada şeker kabarmaya başlayabilir, kısa sürede sönecektir. Tarifte kullanacağınız kremayı oda sıcaklığında bekletin. Kremayı yavaş yavaş karışıma eklerken, bir taraftan karışımı hızlı bir şekilde çırpın. Tüm karışımı birleştirdikten sonra oda sıcaklığında bekletebilirsiniz. Hemen tüketmeyi düşünmüyorsanız, bir kavanozun içerisine doldurarak buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. Buzdolabındaki karameli kullanmadan önce mutlaka oda sıcaklığında dinlendirin.

