



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARAMELALI KREMA

350 gr (2 su bardağı) toz şeker
250 gr (1 su bardağı) krema
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Şekeri, orta boy bir tencereye koyup kremayı ekleyiniz. Tencereyi çok ağır ateşe oturtup tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, şekeri eritiniz. Şeker tamamen eriyince ateşin altını biraz açıp tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 2 dakika pişiriniz.

Tencerenin kapağını açıp, karışımı karıştırmadan, alınan bir damla, soğuk suya damlatıldığında yumuşak top gibi olana kadar pişiriniz.

Karışıma yağı ekleyip eriyene kadar karıştırınız.

Tencereyi ateşten indirip, içine vanilya esansını katarak tahta kaşıkla koyu ve kremamsı olana kadar dövünüz. (Süslemeyi, sürülmesi zorlaşacak kadar koyu olursa, biraz krema katarak inceltiniz.) Süslemeyi ılık olarak keklere sürerek, sertleşip soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Karamelalı kremaya daha süslü bir görünüş vermek için, üstüne dövülmüş badem, fındık yada ceviz serpebilirsiniz.