



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ ELMA ŞEKERİ

1 bardak toz şeker
Çeyrek su bardağı krema
4 yemek kaşığı tereyağı

Derin bir çelik sos tenceresine şekerı koyun. Ocağın altını iyice açın. Hiç karıştırmadan şekerin yanlarından hafifçe erimesini bekleyin. Birazcık eriyince çırpma teli ile karıştırmaya başlayın. Şekerin tamamı eriyince hemen tereyağını katın. Tereyağı eriyinceye kadar sürekli ve hızlı karıştırın. Tüm tereyağ eriyince ocaktan alın ve hızla karıştırarak kremayı dökün. Tüm kremayı yedirene kadar karıştırmaya devam edin. Sıcak karamelle elmaları batırarak servis yapın.

