



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ YE YE

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 poşet toz krem şanti
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket kare bitter çikolata
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Soğuk süt ve toz krem şanti mikserle köpürtülür. Bir kaba kırılmış çikolata parçaları ve tereyağı bırakılır, bir başka kaptaki kaynamakta olan suyun içine yerleştirilir, tamamen eriyene kadar pişirilir. Tavaya şeker konur, kısık ateşe oturtulur, kendi halinde eriyene kadar bırakılır. Bu aşamaya gelince çırpılan krem şanti ilave edilir, hızlıca kısa süre karıştırılır. Hemen eritilmiş sıcak bitter çikolata da ilave edilir. Küçük kaselere konur. Tam soğuyunca servis yapılır.
