



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KARMEL

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

Sıvı krema 1000 gr (Manda veya inek)
Toz şeker 300 gr
Glikoz 300 gr

Hepsi birarada ağır ateşte renk alana kadar pişirilir. Karamel piştikten sonra bir miktar kaynar su ilave edilir. İstenilen kıvam elde edilir. Hazırlanan karamel soğuduktan sonra Trileçe tatlısının üstüne palet bıçak ile yaydırılır. İmkan varsa üstüne bir miktar beyaz jöle ile süsleme yapılır. İsteğe bağlı hazır karamel soslar kullanılabilir.
