



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI KAMEL SOSU

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk süt ile tarifine göre hazırlayın. 1 su bardaç Dr. Oetker Pudra Şekeri'ni çelik tencereye koyup orta ateşte devamlı karıştırarak eritin. Şeker sararmaya başladığında, ocağın altını kısip hazırladığınız şantiyi kaşık kaşık ilave edin. Sosu ocaktan alın. Soğuk olarak sütlü tatlılar, dondurma ve meyve salataların üzerine dökerek servis yapın.

---