



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KREMALI KARMEL SOSU

1 poşet krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile tarifine göre hazırlayın 1 su bardağı pudra şekerini çelik tencereye koyup orta ateşte devamlı karıştırarak eritin. Şeker sararmaya başlayınca, ocağın altını kısıp hazırladığınız krem şantiyi kaşık kaşık ilave edin. Tamamını ilave ettikten sonra sosu ocaktan alın. Soğuk olarak sütlü tatlılar, dondurma, meyve salatası üzerine dökerek servis yapabilirsiniz.