



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜT REÇELİ

1 litre süt  
1+1/4 su bardağı şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 paket krema  
1/2 tatlı kaşığı karbonat

Orta boy çelik tencereye sütü, şekerini, tereyağını ve kremayı ilave edin, karıştırın. (tel çırpıcı ile) Kaynamaya yakın ocağın altını kapatın, 1 tatlı kaşığı suda eritilmiş karbonatı dökün ve karıştırın. Köpürmeye dikkat edin. Kısık ateşte karamel rengini ve boza kıvamını alana dek ara sıra karıştırarak pişirin. Ben kaşıkla içine soğumasını bekleyemedim. Ama soğuyunca enfes olacağından eminim. 2 Nutella kavanozuna yakın süt karamelim oldu. Bu tarif keklerin üzerine pudinglere de sos olabiliyor. karamel severlerin zahmetine değeceği bir lezzet. Buzdolabında 2 hafta durabiliyormuş. Sürekli ocak başında durmak da gerekmiyor. Sık aralıklarla tencereyi ziyaret edip tel çırpıcıyla karıştırmak kafi. Kıvam almadan önce kaynaması tuhaflaşıyor etrafa sıçrayabiliyor dikkat edin. Sık karıştırırsanız kaza olmuyor. Tencerenin kapağını kapatmayın, sütün buharlaşması gerekiyor.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.02.2023