

Karamel Toplari

Malzemeler

1 su bardagi toz seker

3/4 cay bardagi sut ya da yarim paket krema

2 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Sekeri derin kucuk bir tencereye koyuyoruz. Hizli ateste erimesini bekliyoruz. Seker tatli karamel rengi alinca icine tereyagi ekliyoruz ve karistiriyoruz. Yag eriyince icine sutu ekliyoruz bu islemde biraz kopurebilir. Sonra iyice karistirip biraz daha ateste tutuyoruz. Ocaktan alinca pisirme kagidina dokuyoruz ve sogumaya birakiyoruz. Elle elleyeabilecek isiya gelince parca parca koparip yuvarliyoruz. Uzerini istedigimiz gibi susluyoruz. Afiyet olsun :)