



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ FONDAN

400 gr. tozşeker
1 çorba kaşığı kakao
200 gr. ceviz içi
Çeyrek limon suyu

Şekeri, üzerini iki parmak geçecek kadar suyla ateşe koyunuz.

Hiç karıştırmadan kaynatınız.

Bir taşım kaynayınca limon suyunu sıkınız.

Kaynarken tencerenin kenarına biriken su damlacıklarını temiz bir bezle siliniz.

Ağda şekeri kıvamına gelince (soğuk su içerisine atıldığında lokum kıvamında sertleşiyorsa) ateşten alınız.

Hemen üzerine yarım fincan soğuk su serpiştiriniz.

Soğumaya yakın tahta kaşıkla karıştırınız.

El dayanabilecek sıcaklığa gelince, içerisine kakao ve ceviz içini koyup, birbirini tutuncaya kadar elle yoğurunuz.

Sonra 2 fındık büyüklüğünde parçalar alıp, elle yuvarlayarak fondonlar hazırlayınız.

Hazırladığınız fondonları şekerliklere koyup, servis yapınız.