



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KROKANLI KAYISI

2 su bardağı tozşeker,
1 çay kaşığı limon suyu,
1 su bardağı kayısı püresi,
1.5 çorba kaşığı nişasta,
1.5 su bardağı iri dövülmüş fındık,
yarım kg kayısı,
tarçın,
4 top vanilyalı dondurma

Öncelikle, 2 çorba kaşığı tozşekeri, yarım su bardağı suyun içinde iyice karıştırarak eritin. Ocağa koyun. Limon suyu ve kayısı püresini ekleyin. Nişastayı yarım çay bardağı suda eritin. Yavaş yavaş ocaktaki karışıma ilave edin. Koyulaşmaya başlayınca ocaktan indirin. Servis tabaklarının dibine pay edin. Kalan şekeri 1 su bardağı su ile tencereye koyun. Kısık ateşte karıştırın.

Koyu bir kıvam almaya başladığında ateşten alın ve bir parça yağlı kağıdın üzerine yayın. Hiç beklemeden üzerine iri dövülmüş fındıkları dökün.

Fındıkların yapışmasını sağlayın. Soğuması için çok fazla beklemeden yağlı kağıttan ayırın. Hazırladığınız krokan parçalarını tabaklara pay edin. Kayısların çekirdeklerini çıkarın. Dilimleyip tabaklar arasında bölüştürün. Tabakları bu şekilde buzdolabında 20 dakika kadar bekletin. Buzdolabından alıp üzerine tarçın serpin. Vanilyalı dondurmali ile servis yapın.