



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEKERLI, KARAMELLI FISTIK 2

2 kap yani 400 gr temiz, ince toz seker+1/4 kap yani 60 ml su

1 kap yani 250 ml gibi 350F/180C firinda tepside tek kat olarak 10-12 dakika tadi kendisi tazelenmis cig ic fistik veya cig ilik tutulan findik vs

agir, derin bir celik sos tenceresi

seker termometresi

Fistiklari ilik tutun cok iyi sivi yagla yaglanmis bir kapta.

Seker+suyu atese koy, erisin- islak , soguk suya sokulan fircayla tencerenin ic kismini asagiya dogru siyir ara sira. Istenilen renk ve karamel rengine gore, sekeri yakmadan, seker termometresi ile 240-255 F gibi olunca, al ve fistiklarn ustune dok-gezdur-ustlerini ortecek karamel. Soguyunca tezgaha -kagit ustune geri cevir kalibi, duser, elle kucuk parcalara kir.Hic hava almayan kavanoza, teneke icine koy. Nemli rutubetli havayla temas ederse bozulur.