



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KROKAN

1 su bardağı badem

1 su bardağı şeker

3 çorba kaşığı su

Bademler kaynar suda 5 dakika bekletildikten sonra çekerek ince kabukları çıkarılır. Bir tavaya şeker ve su bırakılır. Kısık ateşe yerleştirilir. Hiç karıştırmadan eriyip kahverengileşene kadar beklenir. En son hazırlanan bademler ilave edilir. Kısaca karıştırılır, mermer bir zemine dökülür, düzeltilir. Tamamı donunca mermerden alınır. Elle kırılarak ikram kabına aktarılır.