



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ FINDIKLI KROKAN LOLİPOP

Ceviz ve Fındık (irice dövülmüş ya da robottan geçirilmiş)

2-3 çorba kaşığı bal

1-2 damla gıda boyası

Kürdanlar

Bir tavaya balı koyun ve fokurdamaya başlayınca kadar kaynatın.

Balın üzerine fındık ve/veya ceviz parçalarını ilave edin.

Dilerseniz 1-2 damla da gıda boyası ekleyin (ben kırmızı ekledim).

İstediğiniz kıvama gelinceye kadar çevirmeye devam edin.

Bu arada cevizler ve fındıklar biraz kavrulmuş ve üzerleri balla kaplanmış olacak, bu işlem yaklaşık 5 dakika kadar sürer.

Yemişleri mermer ya da soğuk bir başka zemine aktarın. Zemini önceden yağlayın ya da yağlı kağıt da serbebilirsiniz.

Hemen bir kaşık yardımı ile lolipop ebatlarında bir miktarı, bir parça yağlı kağıda koyun ve kağıtla beraber top şeklini verin (kağıdı ve içindekileri avucunuzun içinde sıkıştırın). Kağıdın ucunu iyice bükün ve soğumaya bırakın.

Biraz soğuyunca kağıdını açmadan, altından bir kürdan batırın ve yine elinizle top şeklini bozmaması için destek olun.

Krokanlı lolipoplarınız hazır. İster bir elmanın üzerinde, ister çokça yapıp bir kavun ya da karpuzun üzerine batırarak servis yapabilirsiniz.

Not: Benmari usulü erittiğiniz (beyaz, sütlü ya da bitter) çikolataya da batırıp, etrafını kaplarsanız minikler daha da çok sevebilir!

