



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KAPLI YER FISTIKLI KROKAN

1 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yer fıstığı
3-4 adet limon suyu
Üst Kaplaması İçin:
1,5 paket çikolata

Teflon bir kaba şekeri koyup ocağın altını kısık olarak açalım. Kenarlardan şekerler erimeye başlayınca tahta bir kaşıkla ortada erimeyen şekerlerinde erimeye başlamasını sağlayalım. Kaptaki şekerin yarısı eriyince 1 su bardağı yer fıstığını, şeker margarinini ekleyelim. Tahta kaşıkla karıştırarak şekerin tamamının erimesini bekleyelim. şekerler tamamen eriyip karamelize olunca içerisine 3-4 damla limon suyu damlatıp 2-3 dk daha pişirip ocağı kapatalım. hiç beklemeden mermer tezgah, tepsi ya da yağlı kağıdın üzerine karışımı döküp yayalım. (mermer tezgah ve tepsi kullanacaksak hafif yağlayalım) bu aşamada kesinlikle elinizle dokunmayın çok sıcak olduğu için yanabilirsiniz. döktükten sonra 15 dk kadar bekleyelim. bir kenarından hafifçe kaldıralım. Krokan tamamen katılaşmışsa elimizle istediğimiz boyutta kıralım. bir taraftan çikolatayı benmari usulu eritem. (bir kabı kaynar su dolu başka bir kaba oturtma ile eritme yöntemine benmari denir.) kırdığımız krokanları yağlı kağıdın üzerine alalım. erittiğimiz çikolatayı üzerine dökelim kaşıkla yaydıralım. kürdan yardımıyla şekillendirelim. Oda sıcaklığında üzerindeki çikolata donunca servis edelim.