



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KROKAN

MALZEMELER (4 Kişilik):

3/4 su bardağı toz şeker
100 gr soyulmuş badem
1 çay kaşığı limon suyu
2/3 su bardağı pudra şekeri
400 gr kaymaklı dondurma
200 gr çilek
zeytinyağ

HAZIRLANIŞI

Bir bıçağı, bir spatülayı ve yaklaşık 9-10 cm. çapındaki 4 adet kaseyi yağlayın.

Kıyılmış bademleri fırında 2-3 dakika kadar kızartın. Toz şekeri bir kapta kavurun, sonra yağlı yüzeye koyun ve spatula yardımıyla yayın. Krokan henüz yumuşakken, yaklaşık 10-12 cm. çapında düz çelik, paslanmaz kabın içine sığacak şekilde yuvarlaklar halinde kesin.

Krokani, kapların içine, kenarlarından bastırarak yerleştirin. Soğuduğu zaman kabı ters yüz edip krokanları çıkarın. Kabın biçimini aldıklarını göreceksiniz.

Yıkayıp doğradığınız çilekleri limon suyu ve pudra şekeriyle yarım saat kadar dinlenmeye bırakın. Dondurmadan toplar hazırlayın ve her bir kaseye 3 adet top koyun.

Üzerlerini çilekle süsleyip servis yapın.