



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI KROKAN

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 1 Su Bardağı  
Tereyağı 1 Çay Kaşığı  
Fındık 2 Su Bardağı

Çelik tavada fındıkları rengi değişene kadar kavurun. Daha sonra içine şekeri ilave edip orta ateşte şeker tamamen eriyip karamel kıvamını alana dek pişirin. En son 1 -2 damla limon suyunu da katıp 1 - 2 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Üzerine 1 çay kaşığı tereyağ atıp, karıştırın. Biraz bekledikten sonra, COOK yağlı kağıt serilmiş bir tepsinin içine tüm karışımı dikkatlice boşaltıp iyice soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra arzu ettiğiniz boyutlarda kırıp, servis edebilirsiniz.

Not: Fındık yerine, ceviz ya da antepfıstığı da kullanabilirsiniz.

