



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FONDAN

500 gr (2 su bardağı) şeker
1 su bardağı su
Şurubu:
1 su bardağı su
250 gr (1 su bardağı) şeker

Orta boy bir tencerede 500 gr şeker ve 2 su bardağı suyu hafif ateşte, tahta kaşıkla karıştırarak eritiniz. Sonra karıştırmadan kaynatınız. (Karışım soğuk suya damlatılınca, sertleşiyorsa kıvama gelmiştir)
Tencereyi dibini tutturmadan ateşten alarak, karışımı mermer yada fayans üstüne döküp üstüne birkaç damla su serpiniz. İlinması için 3 dakika bekletiniz. Madeni bir spatula kullanarak şekerlemeyi yandan ortaya doğru karıştırıp büyük bir top biçimi veriniz. Rengi hafif beyazlaşmaya başlayınca ellerinizle yoğurarak yumuşatınız. Sonra küçük parçalar kopararak top halinde yuvarlayınız. Küçük topları 2-3 saat bekleterek soğutunuz. Şurubu yapmak için orta boy bir tencerede 250 gr şeker ile 1 su bardağı suyu hafif ateşte tahta kaşıkla karıştırarak eritiniz. Sonra ateşi yükseltip karıştırmadan, şekerli su berrak hale gelinceye kadar kaynatınız. Şurubu ateşten alıp soğutunuz. İlerde kullanacaksanız soğutup bir kavanoza koyarak kapağını kapayınız.

Not: Fondan, kek ve pastaların süslenmesinde de kullanılan yapımı kolay bir tatlıdır. Havasız bir kavanozda iki hafta süreyle saklanabilir. Fondan hazırlandıktan çok sonra kullanılacaksa, kullanılmadan önce içi sıcak su dolu bir büyük tencerenin içine yerleştirilmiş daha küçük bir tencereye konup, büyük tenceredeki su kaynatılmadan ısıtılmalıdır. Fondan meyvelerin yada bir kekin üstünü kaplamakta kullanılacaksa, içine şuruptan 3 çorba kaşığı eklenir. Tek başına tatlı olarak hazırlanacaksa, içine şuruptan 1 çorba kaşığı eklemek yeterli olacaktır.