



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KROKAN

1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
Yarım bardağı hindistancevizi

Toz şeker uygun büyüklükte bir tavaya konur. Kısık ateşte karıştırmadan erimesi beklenir. Erimeye başlayınca tereyağı ilave edilir. Bir iki tur karıştırdıktan sonra hindistancevizi eklenir, ocaktan alınır. Çabuk hareketlerle yağlı kağıda boşaltılır. Üzerine ikinci kağıt kapatılır. Merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Tam sertleşmeden kibrit kutusu büyüklüğünde karelere kesilir. Sonra köşeden köşeye keserek üçgen şekil verilmiş olur. Servis tabağına dizilir.