



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ ŞEKER

1 su bardağı tuzsuz badem
2 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karbonat
1 su bardağı tuzsuz yer fıstığı
2 damla limon suyu

Bademleri beş dakika haşlayıp, kabuklarını soyun. Yapışmaz yüzeyli bir tavada birkaç dakika kavurun. Tozşeker ve suyu kaynatın. Köpük köpük olunca içine limon suyunu ekleyip, iki dakika daha kaynatın. Ocağı iyice kısıp, tereyağı, tarçın ve karbonat ekleyin. Biriki dakika sonra badem ve fıstıkları ekleyin. Tereyağı sürülmüş bir tepsiye döküp, soğumaya bırakın. Bıçakla kesip servis yapın.