



KOLAY KROKAN

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 orba kaşığı toz şeker
1 ay bardağı fındık veya badem içi
1 yemek kaşığı su
2 damla limon suyu

Yapışmaz bir tavaya şekeri koyun. Yanmaması için 1 yemek kaşığı su ilave edin. Fındıkları veya bademleri irice çekerek ilave edin ve sürekli ama yavaş yavaş tahta bir kaşıkla karıştırın. Rengi turuncu bir hal alınca fazla kararmadan 2 damla limon suyu ilave edin. Hemen karıştırarak ocaktan alın. Piřirme kağının üzerine yayarak dkn. Kaşığın ucu ile hafifçe vurarak kalın yerlerini parçalayarak birbirinden ayırın.

Sođuduktan sonra istediğiniz boyutta ufalayıp kek ve pastalarınızda kullanabilirsiniz. İsterseniz krokanı fındık olmadan aynı tarifile yapabilirsiniz.

