



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKAN ESİNTİSİ

2,5 su bardağı un
2,5 su bardağı süt
250 gr. Margarin
1 paket KOSKA Fındıklı Krokan
1 paket KOSKA Bademli Krokan
2,5 su bardağı toz şeker

Yağın tamamı eritilip soğutulur. Un ilave edilip devamlı karıştırılarak meyanesi ve kokusu gelene dek kavrulur. Ateşten alınır. Süt şekerle kaynatılıp tencereye ilave edilir. Kısık ateşte devamlı karıştırılarak 10 dakika pişirilir. Tabaklara alınıp üzerine fındıklı ve bademli krokan serpilir. Servis yapılır.

