



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKAN

200 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
50 gr fındık
50 gr fıstık
50 gr badem
50 gr ceviz
50 gr susam
1 çorba kaşığı tezgahı yağlamak için eritilmiş margarin

Krokana hazırlayacağınız tezgahı (tercihen mermer) bir miktar sıvı yağ ile yağlayın. Bakır veya çelik bir tencereye şeker ve limon suyunu koyun. Bu kabın içine girebileceği başka bir tencerenin içine soğuk su koyun, kenarda bekletin. Şekeri koyduğunuz tencereyi düşük ateşte şeker eriyip istediğiniz karamel rengini alana kadar sürekli karıştırın. Hemen ocaktan alın ve soğuk su dolu kabın içine oturtun ki pişme işlemi biran önce sonlansın. Bu aşamayı atlarsanız şeker ocaktan alsanız bile kendi ısısı ile pişmeye devam edecek ve sonuçta şeker yanacaktır. Hemen fındıkları şekere ekleyin, her tarafları şekeri bulaşacak şekilde karıştırın ve yağladığınız tezgahın üzerine dökün. Tamamen soğuyana kadar bu şekilde bekletin. Daha sonra merdane ile üzerinden geçerek dilediğiniz ebatta parçalayın.
