



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANT

1200 gr. fındık fırında sıcak bekletilir. 1 kg toz şeker ateşte yanmayacak şekilde eritilip kızarmış şeker durumuna gelince 1-2 damla limon suyu ilave edilir. Fındıklar içine boşaltılıp karıştırılır. Soğumadan yağlanmış mermer tezgâhın üzerine boşaltılır, merdane ile düzeltilip şekilli kesilebilir veya kıyılarak kullanılabilir. İstenirse uzun rulo halinde kek üstüne bütün olarak da konulabilir.

Not: Krokant; fındık, fıstık, badem gibi kuruyemişlerin şekerle beraber kavularak oluşturdukları sert ve lezzetli maddedir. Çikolatadan pastaya birçok yerde kullanılır. İsteğe göre pastanın üzerini süslemede ya da içinde kullanılabilir.
