



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KROKANLI ÇİLEK

Yarım su bardağı tozşeker,  
2 çorba kaşığı su,  
2 çay bardağı ceviz içi,  
yarım kg. çilek,  
vanilyalı dondurma

Öncelikle yarım su bardağı tozşekeri 2 su bardağı suyla beraber tencereye alın. Kısık ateşte altın rengi olana dek hiç karıştırmadan bekle-tin. Üzerine 2 çay bardağı cevizi ilave edin. Tavayı iki kenarından tutarak sallayın. Kesinlikle kaşık kullanmayın. Cevizleri şekerle iyice karıştırın. Hazırladığınız bu cevizli şekerli bulamacı, yağlı kağıda iyice yayın. Soğuyuncaya kadar bekletin. Daha sonra kağıttan çıkarıp, krokanları elinizle parçalara ayırın. Kup bardağına dilediğiniz miktarda vanilyalı dondurma koyun. Üzerine çilekleri yayın. En üstte hazırladığınız krokanları koyup servis yapın. Not: Dilerseniz krokanı ceviz yerine badem yada fındık kullanarak da yapabilirsiniz.

---