



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI MEYVE SALATASI

Mevsim meyveleri
1.5 su bardağı şeker,
4 adet yumurta.
Krokan için:
150 gram tuzsuz badem,
400 gram krem şanti

Mevsim meyvelerinden meyve salatasını hazırlayın. Yumurta aklarını çırparak kar haline getirin. Şekeri ilave edip birlikte iyice çırpın. Kar haline gelen yumurta akını sıkma torbasına koyup, yağlı kağıt üzerine iri ceviz büyüklüğünde sıkın. Üzeri pembeleşinceye kadar fırında pişirin. Krokanı hazırlamak için, ince, yayvan alimünyum bir tepsiye tozşekeri dökün. Ateşin üzerinde şeker eriyene kadar karıştırın. Bademi ilave edip tekrar karıştırıp, ocağın altına alın. iyice soğuduktan sonra tekrar ocağa oturtun. Tepsiyi hareket ettirerek krokanı tepside kazıyın. Krokanı, yağlı kağıt arasına koyup kırın. Mereng toplarını krem şantiye bulayın. İstedığınız şekli verip, buzuğa kaldırın. Meyve salatasını krokanlı merenglerle servis yapın.
