



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI SADRAZAM KAVUĐU

- 1 kilo kabak
- 1 su bardađı toz řeker
- 1 paket KOSKA Fındıklı Fıstıklı Krokan Portakal
- 1 pořet krem řanti
- 1 bardak süt

Akide şekerlerini havanda döverek ezin. şekerleri bir çukur kabın dibine eşit olarak yayın. Ayıklanmış yıkanmış kabak, portakal kabuğu ve suyunu ekleyip şekeri koyun. Kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra ezerek pre haline getirin. Krem şantiyi süt ilave edip çırpın. Kabak püresine ekleyip karıştırın. Fındıklı fıstıklı krokanın üzerine yayın. 4 saat dolapta dinlendirdikten sonra ters çevirerek servis tabağına koyup servis yapın.

