



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREKLİ KROKAN

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı- bal
- 5 tane karamelli metro çikolata
- 300 gr kadar mısır gevreği
- 1 kase kırık fındık

Tencereye bal tereyağı ve metro çikolataları koyup karıştırarak eritiyoruz . Sonra fındıkla mısır gevreğini ekleyip ocağı kapatıyoruz. Kurabiye şeklini verecek kalıp bir tabak buluyoruz. İçine buzdolabı poşeti yayıp mısır gevreğini dolduruyoruz. Buzdolabı poşetinin sarkan ucuyla kapatıp elimizle iyice sıkıştırarak basıyoruz. Bu işlemi yaparken biraz acele etmeliyiz çünkü soğuyunca şekil veremeyiz. Şimdi çevirin ve hazır. İsterseniz servis kağıtlarıyla 2-3 saat oda sıcaklığında soğutuyoruz (yazın buzdolabında).

