



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CORNFLAKESLİ KROKAN

<https://cook.com.tr>

- 1 Toz Şeker 3 Çorba Kaşığı
- 2 Kakao 3 Çorba Kaşığı
- 3 Çam Balı 3 Çorba Kaşığı
- 4 Margarin 3 Çorba Kaşığı
- 5 Mısır Gevreği Cornflakes 2 Su Bardağı

Pişirme tencerenizde 3'er çorba kaşığı bal, toz şeker, margarin ve kakaoyu karıştırıp, kısık ateşte karıştırarak 5 dakika kadar sadece ılıtın. Kaynamasına izin vermeden tencerenin altını kapatın ve ılınmaya bırakın. Ilıdıktan sonra sade conflakesi karışımın içine ilave edip karıştırın. Küçük kalıpların içine 1'er tatlı kaşığı bu karışımdan ilave edip buzdolabında soğutun. Kağıt kalıp kullanacaksanız, kağıtların açılmaması için kağıt kalıpları iç harcı ile birlikte kahve fincanlarının içine oturtun. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.

