



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK KROKAN

1 su bardağı toz şeker (175 g)
50 g badem içi
50 g fındık içi
50 g ceviz içi
1 çay kaşığı limon suyu

Öncelikle badem, fındık ve ceviz içini yağlı kağıt üzerine yayın.

150 derece fırında 15-20 dakika ısıtarak ktır ktır olmasını sağlayın.

Yapışmaz yüzeyli bir tavayı ocağın üzerine alın.

Şekeri ilave edin.

Hiç karıştırmadan şekerin iyice eriyip karamel rengine dönmesini sağlayın.

Şeker karamel rengine dönünce limon suyunu ilave edin ve ocağın altını kapatın. Hızlıca badem, fındık ve ceviz içini dökün.

Spatula ile karıştırıp ocaktan alın ve bekletmeden yağlı kağıdın üzerine dökün.

Oda sıcaklığında iyice sertleştikten sonra küçük parçalara ayırıp açık havada kalmayacak şekilde kutulara veya kavanozlara aktarın

Not: Tavanızın yapışmaz yüzeyli bir tava olduğundan emin olun. Badem, antepfıstığı, fındık içi, ceviz gibi kuru yemişleri önceden fırında düşük ısıda ısıtarak daha ktır ktır olmasını sağlayabilirsiniz. Şeker çok çabuk yanar, bu yüzden ocağınızın kısık ateşte olmalı. Limon suyu ilave etmezseniz krokanınız birkaç gün sonra elastiki bir yapıya sahip olabilir. Krokanınız oda sıcaklığında sertleştğinde istediğiniz gibi küçük parçalara ayırabilirsiniz, daha sonra küçük parçalar ayırmak zor olabilir.

