



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KROKAN

Metin Okutan

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı susam
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 3 - 4 damla limon suyu

Susamları yağsız bir tavada rengi dönünceye kadar kavurup bir kenara alın. Bir başka kapta şekerini kısıp ateşte tahta kaşıkla karıştırarak kehribar rengi olana kadar eritin. Tereyağını ekleyin ve karıştırın. Limon suyunu ve susamları şekerine ekleyerek birkaç dakika iyice karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serin ve krokanı üzerine dökerek tahta kaşıkla düzelterek ince bir tabaka olacak şekilde yayın. Soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra istenilen büyüklükte kırıp şeker gibi servis edebilirsiniz.

Not: Daha düzgün olsun isterseniz tam soğumadan pizza bıçağıyla kesebilirsiniz. Kavanozlarda serin bir yerde ağzı sıkıca kapalı olarak 1 ay boyunca bozulmadan saklayabilirsiniz.