



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANTEPFİSTIKLI KALPLER

200 gr öğütülmüş Antepfıstığı  
2 yemek kaşığı margarin  
4 yemek kaşığı pudra şekeri  
5 yemek kaşığı süt  
100 gr Çikolata Parçaları

Antep fıstığı ve pudra şekerini derin bir kaba alın ve karıştırın. Sütü azar azar ekleyerek kaşık ile iyice karıştırın. Çikolata parçalarını ve erimiş margarinide ilave edip bir süre karıştırın. Karışımı 22x22 cm boyutlarındaki bir kalıba alın, kaşığın tersi ile bastırarak eşit şekilde yayın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Kalp şeklindeki kalıpla kesip servis tabağına sıralayın.

