



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM KRAKERLİ ÇİKOLATALI DONDURMA

4 kişilik

Gerekli malzeme:

1 portakalın rendelenmiş kabuğu

Yarım su bardağı portakal suyu

4 kahve fincanı tozşeker

3 çay bardağı un

10 gr tereyağı

2 su bardağı file badem

12 top çikolatalı dondurma

Nane yaprakları

Şeker, un ve portakal kabuğunu bir kaptan harmanlayın. Portakal suyunu karışımı azar azar ekleyip karıştırın.

Tereyağını eritip ilave edin. File bademleri ekleyip iyice karıştırın. Karışımı dörde bölüp içine yağlı kâğıt

yerleştirilmiş iki fırın tepişine pasta tabağı büyüklüğünde yayın.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında hafifçe kızarana kadar pişirin. File bademli krakerleri fırından çıkarın. Şekil alması için hemen bir kâsenin dış kısmına elinizle bastırarak yapıştırın. Kraker katlaşana kadar bu şekilde bekletin. Hazırladığınız file badem sepetlerinin içine çikolatalı dondurma toplarını paylaşın. Nane yapraklarıyla süsleyin. Servis yapın.