



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BADEM EZMESİ

1 paket bitter çikolata
500 gr badem
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı margarin

Geniş bir tencerenin içine su ve şekeri ilave edip kaynamaya bırakın kaynadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Bademleri ılık suya konun 5 dk bekledikten sonra kabuklarını soyun ve bademleri mutfak robotunda un haline gelene kadar çekin.

İliyan şerbeti un haline getirdiğiniz bademlerle azar azar ekleyerek çırpın.

Mutfak robotundan çıkartıp elinizle yoğurun, hamurdan dilediğiniz gibi şekiller yapıp şekillendirin.

Çikolatayı ve margarini benmari usulü eritin.

Buzdolabında en az 1 saat beklettikten sonra çikolatayı üzerine döküp çikolatanın donması için tekrar buzdolabına alın 5-10 dk sonra çıkartıp servis yapın.

