



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI ÇİKOLATALI MEYVELİ NUGAT

MALZEMESİ

2 çorba kaşığı margarin
yarım su bardağı süt
300 gr. doğranmış sütsüz çikolata
1/4 bardak fındık
1/4 bardak ceviz
1/4 bardak antepfıstığı
2-3 çorba kaşığı kavrulmuş badem
4 kayısı şekerlemesi veya kurusu
2 incir şekerlemesi

YAPILIŞI

26x8 cm.'lik bir kalıba alüminyum folyo seriniz. Yağı sütü, çikolata parçalarını ufak bir tencereye alınız. Kısık ateşte çikolata eriyip karışım yumuşak bir kıvam alana dek karıştırıp sonra genişçe bir kaba alınız. Karışıma fındık, fıstıkları ve meyveleri ekleyip karıştırınız. Kalıba hazırladığınız karışımı dökünüz. Bıçakla üstünü düzelterek, iki saat kadar buzdolabında bekletiniz. Nugatı kalıptan çıkartınız. İnce ince dilimleyerek servis yapınız.