



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KİTİR ÇİKOLATA

MALZEMELER

1 Su Bardağı Kabukları Çıkarılmış ve Fırında Kıtırlaştırılmış Badem

2/3 Su Bardağı Toz Şeker

1/2 Su Bardağı Su

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak düz bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayalım. Kabuğu çıkarılmış ve fırında kıtırlandırılmış bademleri fırın tepsisine eşit olarak yayalım. Şeker ve suyu küçük bir tencerede karıştıralım. Kısık ateşte kaynatmadan, ara sıra kabın kenarlarına yapışan şekerlerden kurtarmak için fırçayla temizleyerek, karıştıralım. Şeker eriyince karışımı kaynatalım. 10-15 dk. karışım karamel rengi alana dek pişirmeye devam edelim.

Hazırladığımız karameli hemen bademlerin üzerine dökerek katılaşmaya bırakalım. Kıtırları küçük küçük veya küçük parçalara kıralım. Çikolatayı küçük, ısıya dayanıklı bir kaba alalım. Su dolu başka bir kabın içine oturtup, ocakta yavaş yavaş karıştırarak eritem. Kabı ocaktan alalım. Kıtırların uçlarını çikolataya batıralım. Alüminyum folyo kaplanmış bir tepside donmasını bekleyelim.