



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ BARLAR

4-5 kişilik
100 gram margarin
100 gram bitter çikolata
3 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 su bardağı yulaf ezmesi
1 su bardağı kuru üzüm

Margarini kalın tabanlı bir tavada eritin. Çikolatayı küçük küçük kırıp, erimiş margarine katın ve çikolatayı eritin. Bu karışıma 3 çorba kaşığı tozşekeri ve 1 tatlı kaşığı toz tarçını katıp, karıştırın. Son olarak 1 su bardağı yulaf ezmesini ve 1 su bardağı yıkanıp, kurulanmış kuru üzümleri katıp karıştırın. 25x25 cm ebatmda bir kabı alüminyum folyo ile kaplayın. Karışımı kaba boşaltıp kaşıkla düzeltin. Donana kadar buzdolabında bekletin. Karelere kesip, servis yapın.