



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEMLİ BEYAZ ÇİKOLATALI TATLI

4 paket (80'er gramlık) beyaz çikolata
1 çay bardağından bir parmak eksik krema
150 gram margarin
90 gram acıbadem (2 adet büyük boy)
1 çay bardağı kiraz şekerlemesi
1 su bardağı file badem
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Ocağa oturttuğunuz kaynar su dolu bir tencerenin içine, ısıya dayanıklı başka bir kap yerleştirin. Bu kabın da içine, suya değmeyecek şekilde, çikolata, krema ve margarin koyup, ısıtarak eritin. Kabı ateşten alın ve içine iri kıyılmış acıbadem, kiraz şekerlemesi, file badem ve hindistancevizi ilave edip, karıştırın. Hazırladığınız karışımı 20x20 cm ebadında yağlı kağıt serilmiş kaba boşaltın. Donması için kabı buzdolabında 2-3 saat bekletin. Sıcak suya batırılmış bıçakla dilimleyerek servis yapın.

