



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFISTIĞI VE BADEM EZMELİ DRAJE

150 gram antepfıstığı  
150 gram badem  
1 su bardağı toz şeker  
2/3 su bardağı su  
2 çorba kaşığı bal  
Üzerine:  
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

Kabukları soyulmuş antepfıstığı ve bademi robottan geçirin. Bir tencerede toz şeker, su ve balı koyu bir şurup haline gelene kadar kaynatın. Ilıdıktan sonra robottaki malzemenin üzerine ilave edin ve tüm malzemeyi birlikte çekin. Karışımı düz bir zemine alın ve iki parçaya ayırın. Her bir parçayı elinizle yuvarlayarak rulo haline getirin. Çikolatayı benmari usulü eritin ve fırça ile ruloların üzerine sürün. Çikolata donunca ruloları ters çevirin ve bu yüzlerine de çikolata sürün. Bıçakla verev şeklinde kestikten sonra soğumaya bırakın.

