



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞK ŞEKERLEMESİ

250 gr badem
2 su bardağı pudraşekeri
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı gül suyu ya da badem esansı
1 çorba kaşığı su
1 tane tutam kırmızı ve yeşil gıda boyası
1 çay bardağı pudraşekeri
2 paket bitter çikolata
Yeterince Çöp şişler

Badem hamurunu hazırlamak için; bademleri sıcak suda 5 dakika bekletip kabuklarını soyun ve blenderden geçirip kıyın. Gıda boyaları hariç tüm malzemeyi bademle karıştırıp bir hamur hazırlayın. Hamurdan 1 çorba kaşığını bir kaba ayırın ve içine yeşil gıda boyası karıştırın. Kalan hamura kırmızı gıda boyası ekleyip tekrar yoğurun. Elinize biraz pudra şekeri serpin ve hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Avucunuzla bastırarak hamuru 1 parmak kalınlığında açın. Rendenin kalın tarafı ile rendelediğiniz çikolatayı avucunuzda açtığınız hamurun içine 1 tatlı kaşığı olacak kadar koyun ve istediğiniz şekilde kapatın. Bir çöp şişin üzerine 3-4 adedini dizin. Yeşil gıda boyası karıştırdığınız hamurdan ok ucu şeklinde parçalar hazırlayın. Bunları çöp şişlerin ucuna takıp servis tabağına yerleştirin. Kalan çikolatayı benmari usulü eritin ve okları süsleyerek servis yapın.
