



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KİTİR

2 su bardağı şeker,
yarım kg. iç badem,
200 gram sütlü çikolata,
zeytinyağı

İ bademleri kaynar suda birkaç dakika bekletin. Kabuklarını soyun. Fırın tepsisine aktarın. Fırında çok hafif kavrulana dek bekletin. Sonra küçük parçalar olacak şekilde bir bıçak yardımı ile kesin.

Geniş bir tavaya aktarın. Üzerine 2 su bardağı şeker ekleyin. Kısık ateşte bademlerin rengi değişene ve şeker eriyene dek kavurun.

Bu arada sütlü çikolatayı benmari usulü eritin. Kavurduğunuz bademleri geniş bir yağlı kağıdın üzerine dökün. Üzerine tekrar bir yağlı kağıt örtün. Ve incelene kadar üzerinden merdane ile geçirin. Merdane ile incelttiğiniz kırıtları istediğiniz şekillerde kesin. Eritilmiş sütlü çikolataya batırarak servis yapın.