



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI HARDAL İLE EV YAPIMI BOUNTY

125 g tereyağı
200 g krema
100 g şeker
280 g hindistancevizi tozu
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı ballı hardal
Sos olarak batırmak için bitter çikolata

Krema, tereyağı, şeker ve tuz bir kapta tereyağı eriyene kadar karıştırılarak ısıtılır. Ilıması için kenara bırakılır. Ilıdıktan sonra Hindistan cevizi tozu ve hardal ilave edilir ve elle karıştırılır.

Elle veya kalıp yardımı ile yuvarlak, dikdörtgen veya istenen şekil verilip yağlı kağıt serilmiş bir tepside buz dolabında 1 saat bekletilir.

Çikolata benmari usulü eritilir.

Buzdolabında sertleşen bounty'ler tek tek çatal yardımı ile çikolataya batırılır ve fazla çikolatası çatal ile süzdürülüp yağlı kağıt serili tepsiye alınır ve buzdolabında 30 dakika bekletilir.

Çikolata sertleşince servis edebilirsiniz.