



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI VE FINDIK KREMALI BAR

8 tane çikolatalı kurabiye
20 gr eritilmiş margarin
240 gr sütlü ikolata
Ballı Fındık Kreması İçin;
1,5 su bardağı fındık ezmesi
30 gr margarin
1 kahve fincanı bal
2 ay kaşığı vanilya

Kurabiyeleri rondodan geçirin ve içine eritilmiş margarinini ilave edip iyice karıştırm.20x20 cm'lik kare borcamı yağlı kağıtla kaplayın. Yaptığınız karışımı içine dökün ve kaşıkla bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 10 dakika pişirin. Sonra soğutun.
Sütlü çikolatayı benmari usul eritin. ikolatanın yarısını pişen kurabiyenin üstüne yayın ve donana kadar bekletin. Kalan çikolatayı da sıcak tutun.
Ballı fındık kreması için margarinini eritip ılıtın. Fındık ezmesi, bal ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırm. Kremayı borcamdaki çikolatalı tatlının üzerine yayın. zerine kalan çikolatayı kaplayın. Buzdolabında 2 saat kadar bekletin. zerine isterseniz damla çikolata ve renkli şekerlemelerle süsleyin. Afiyet olsun.
