



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ ÇİKOLATALI UN HELVASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 4 parça kabak tatlısı
- 1 adet bayat ekmek
- 1 çay bardağı krema
- 1 çay bardağı kırılmış fıstık
- 150 gram sütlü çikolata, bitter çikolata
- 2 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı un, tereyağı
- 4 çorba kaşığı kakao
- 2 adet portakal kabuğu rendesi

Ekmeği rondodan geçirin. Kabak tatlısını, 1/2 çay bardağı kremayı, 1 çorba kaşığı fıstığı karıştırıp hamur yapın. Sütlü çikolatayı ve yarım bardak kremayı karıştırın. Benmari usulü eriterek içine 4 kaşık fıstık ilave edin. Başka bir kaptaki süt, şeker, bitter çikolatayı bir bardak su ile karıştırın. Kısık ateşte eritip kaynamadan indirerek soğutun. Unu tavada kavurun. Rengi dönünce ekmek kırıntısını katarak tereyağını, kakaoyu, rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin, macun kıvamına gelene kadar karıştırın. İlimaya bıraktığınız erimiş çikolatayı üzerine yavaş yavaş döküp boza kıvamına gelene kadar pişirin. Hazırladığınız çikolatalı, ekmecli un helvasını fırın sunum kaplarına 1/3 dolacak şekilde doldurun. Üzerine erittiğiniz kabak tatlısını dökün. Onun üzerine de erittiğiniz çikolatalı karışımı dökün. 180 derece fırında 5 dakika ısıtıp üzerine fıstık dökerek servis yapın.

