



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ VE FINDIKLI BAR

125 gram + 2 çorba kaşığı tereyağı
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
3 adet yumurta sarısı
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı pudraşekeri
2 çorba kaşığı süt
Bir buçuk paket kakaolu kepekli bisküvi
1 su bardağı fındık
2 paket (80'er gramlık) beyaz çikolata

Bir tencereye 125 gram tereyağını alın ve kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Bitter çikolatayı ilave edip, eritin. Yumurta sarıları, pudraşekeri ve sütü derin bir kapta karıştırıp çikolatalı karışıma ekleyin. Ufalanmış bisküvi ve iri dövülmüş fındığı ilave edin. Tüm malzemeyi iyice karıştırın ve orta büyüklükte dikdörtgen bir kaba boşaltın. Beyaz çikolata ve 2 çorba kaşığı tereyağını benmari usulü eritip, bisküvili barın üzerine gezdirin. Donması için buzdolabında en az 3-4 saat bekletin. Dilimleyerek, servis yapın.

