



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI BADEM EZMELİ FUDGE

<https://www.milliyet.com.tr>

85 gram eritilmiş bitter çikolata
Yarım su bardağı badem ezmesi
Yarım su bardağı suda bekletilmiş çekirdeksiz hurma
Kıvam alması için:
Dilediğiniz kadar badem sütü, badem yağı veya sadece su
Üzeri için:
Badem ezmesi

Bu tarifi yapmadan 1 gece önce hurmaları ılık suda bekletin. Böylece daha yumuşak ve kolay karışabilen hurma elde edeceksiniz.

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve ılıması için bekleyin.

Yüksek hızlı bir karıştırıcıya badem ezmesini, hurmaları ve erittiğiniz bitter çikolatayı koyun ve homojen bir karışım elde edene kadar çırpın.

Daha iyi karışması için içerisine dilediğiniz miktarda badem sütü, badem yağı ya da su ekleyin.

Karışımı dondurucuda saklayabileceğiniz bir kabın içine yayın.

30 dakika dondurucuda bekletin.

Daha sonra karelere bölün ve üzerine dilerseniz ekstradan badem ezmesi sürün.

Not: 1 ay boyunca buzdolabında saklayabilirsiniz.

