



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHOCOLATE FUDGE

100 ml süt kreması
2 orba kaşığı toz şeker
Bir tutam tuz
4 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı tuzsuz ve kabuksuz antepfıstığı

Bir tencereye aldığınız kremanın içine toz şeker ve tuz ilave edip, kaynayana kadar ısıtın. Bu arada tahta kaşıkla karıştırarak toz şekerin erimesini sağlayın. Tencereyi ocaktan alıp, elinizle parçalara ayırdığınız çikolatayı ekleyin ve sürekli karıştırarak eritin. Karışım ılınca yumurta sarısını katın ve rengi aılana kadar çırpın. Antep fıstığını ilave edip karıştırın. Alüminyum folyo serilmiş dikdörtgen bir kaba boşaltın ve donması için 2-3 saat bekletin. Daha sonra küçük kareler halinde kesin ve buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra servis yapın.

