



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLALALI CEVİZLİ BAR

1 su bardağı ince kıyılmış badem,  
1 su bardağı ince kıyılmış ceviz,  
10 adet kuru kayısı,  
5 adet kuru incir,  
2 çorba kaşığı kakao,  
2 çorba kaşığı un,  
yarım çay kaşığı tarçın,  
1 çay kaşığı toz karanfil,  
yarım su bardağı tozşeker,  
2 çorba kaşığı bal,  
yarım su bardağı su,  
90 gr. bitter çikolata

Fırını, 180 derecede ısıtın. Fırın tepsisine aliminyum folyo serin. Ceviz ve bademleri küçük bir tepsiye yayın. Fırında 5 dakika tutun.

Fırından alıp küçük küçük doğradığınız kayısı ve incirlere ilave edin. Kakao, un, tarçın ve karanfili de ekleyin. Şeker, bal ve suyu küçük bir tavada karıştırın. Şeker eriyene dek kısık ateşte pişirin. Şeker eridikten sonra da orta ateşte 10 dakika pişirin. Ocaktan alın. Meyveli karışımın üzerine yavaş yavaş dökün. Tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın.

Önceden hazırladığınız fırın kabına hamuru kaşık yardımıyla bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-30 dakika pişirin. Fırından aldığınız keki soğumaya bırakın. Sonra altındaki folyoyu çıkarın. Kestin bıçak yardımıyla boydan 8'e, enden 4'e kesin. Büyük bir tepsiyi folyo ile kaplayın.

Çikolatayı benmari usulü eritin. Ocaktan aldığınız çikolatayı karıştırarak soğutun. Her bir barı çikolataya daldırın. Çatal üzerine alın. Fazla çikolataları aktıktan sonra folyonun üzerine koyup dondurun.