



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IKOLATA KAPLI BADEM ŐEKERLEMESİ

1 orba kaşığı silme toz Őeker
1 ay bardaęı su
130 gram file badem
1 orba kaşığı pudra Őekeri
2 paket (80 'er gramlık) bitter ikolata

Öncelikle toz Őeker ve suyu bir kapta Őeker eriyene kadar kaynatın. Soęuduktan sonra içine file badem ve pudra Őekeri katıp, karıştırın. Fırına dayanıklı bir kaba koyun ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın sarısı renk alana kadar bekletin. Fırından alın ve soğutun. Çikolatayı benmari usulü eritin ve fırından aldığınız file bademli karışımı parçalara ayırıp, erittiğiniz çikolatanın içine katın. Her tarafı çikolata ile kaplanan bademleri çorba kaşığı ile alıp, yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye aralıklarla koyun. Buzdolabında iyice donduktan sonra servis yapın.