



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU BADEM EZMESİ

500 gr kabuksuz badem

Şerbeti için:

1 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı toz şeker

Çikolatalı sos için:

1 su bardağı süt

Yarım paket Pakmaya Çikolatalı Sos

Üzerini süslemek için:

1 çorba kaşığı file badem

Pakmaya Çikolatalı Sos için sütü ve çikolata sosu tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan alın, arada bir karıştırarak ılınmaya bırakın.

Şerbeti için su ile şekeri sos tenceresinde kaynatın. Yoğun bir kıvam alınca limon suyunu ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın, ılınmaya bırakın.

Bademleri mutfak robotuna aktarın. Un haline gelene kadar ezin. İlınan şerbeti yavaş yavaş ekleyerek orta sertlikte bir hamur eldin.

Badem ezmesini robottan alın. Elinizle yoğurup kalp şeklindeki kalıpların içine yerleştirin. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Badem ezmesini servis tabağına aktarın. Üzerini isteğe göre çikolata sos ve yağsız olarak tavada kavrulmuş file bademle süsleyerek servis yapın.

