



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATA VE BADEMLİ KAHVE ŞEKERLEMESİ

Bademleri yapışmaz bir kızartma tavaında kızartın ve soğutun. Kahveyi, çikolatayı, tereyağını, çırpılmış krema ve kahveyi kalın tabanlı sos tenceresinde karıştırın ve sık sık karıştırarak düşük ısıda kaynatın. Şeker karışımını (devamlı karıştırarak) yaklaşık 15 dakika boyunca şurup kıvamına gelene kadar yoğunlaştırın. Küçük bir kaseyi soğuk su ile doldurun ve suyun içine karışımdan biraz damlatın. Eğer sertleşip top şeklini alıyorsa hazırdır. Tavayı ateşten alın ve şekerlemeyi 5 dakika soğumaya bırakın. Tahta bir kaşık ile şekerlemeyi kalınlaşana ve kaşığın tavanın dibine çarpma sesi duyulana kadar karıştırın. Bademleri şekerleme ile karıştırın ve karışımı bir tepsiye dökün. Soğuduktan sonra kare şeklinde kolayca kırılabilmesi için yüzeye çizik atın. Şekerlemeyi en az 6 saat boyunca dondurucuda bekletin.