



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI BADEMLİ NUGAT

125 gram margarin  
4 su bardağı krema  
150 gram kahverengi çikolata  
2 yemek kaşığı bal  
4 yemek kaşığı badem  
Çikolata sosu için:  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı mısır nişastası  
4 yemek kaşığı kakao  
1 yemek kaşığı margarin  
1 su bardağı toz şeker

İlk olarak keki hazırlayacağımız kalıba yağlanmaz kağıt serelim. Sonra orta boy tenceredemargarini eritin. Toz şeker, süt, bal ve krema ekleyip ağır ateşte kaynayana dek karıştırın. Kaynadığında ateşin altını açalım ve sos karamel rengini alana dek seri bir şekilde karıştırarak pişirin. Şekerlemeyi kalıba döküp buzdolabında 3 saat kadar donana dek bekletin. Bu arada çikolata sosunu hazırlayalım. Bir tencerede süt ve kakaoyu karıştıralım. Mısır nişastası, toz şekeri ve sana yağın ekleyin. Karıştırarak koyu bir muhallebi kıvamı elde ettikten hemen sonra mikserle çırpın. Sonra bu karışımı, dolapta beklettiğiniz şekerlemenin üzerine döküp bademlerle süsleyin. Bunu da 2 saat kadar dolapta beklettikten sonra çıkaralım ve kare biçiminde dilimleyip servis edin.