



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VİŞNELİ FUDGE

<https://www.milliyet.com.tr>

500 gram yoğunlaştırılmış süt
350 gram çikolata
1 fincan bitter çikolata parçaları
2 çay kaşığı esmer şeker
1/4 su bardağı tuzsuz tereyağı
1 çay kaşığı vanilya özü
1 su bardağı çekirdekleri ayıklanmış kiraz

Düşük ısıdaki küçük bir tencereye yoğunlaştırılmış süt, tüm çikolata parçaları, esmer şeker ve tereyağını ekleyin. Her şeyi pürüzsüz olana kadar eritin, ancak yanmaması için sürekli karıştırın. Daha sonra vanilyayı ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Karışımı dikdörtgen bir kalıba dökün ve iyice yayın. Kirazları ikiye bölüp üzerine dizin ve parmağınızla içine doğru bastırın. Üzerini streçleyin ve yaklaşık 1-2 saat buzdolabında bekletin. Kareler halinde kesip servis edin.

