



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMA DOLGULU KEMAL PAŞA TATLISI

450 gr Kemalpaşa tatlısı ( şerbetinden ayrılmış )  
100 gr (yarım paket) kedidili bisküvi  
75 gr tahin  
50 gr iri dövülmüş fındık  
İstedığınız Kadar Kaymaklı Dondurma  
100 gr bitter çikolata (Süsleme İçin)  
Yeterince çilek sos ( Süsleme İçin)

Öncelikle servis yapacağımız tabağımızı dondurucuya koyuyoruz, soğuk olsun ki servis sırasında dondurmamız hemen erimesin. Bir tavaya iri dövülmüş fındık içlerini alıp kokusu çıkana dek kavuruyoruz. Kedidili bisküvilerimizi robotta un haline getiriyoruz. Şerbetinden ayırdığımız kemal paşa tatlılarını bir kaba alıp yoğurmaya başlıyoruz. İçine kedidili unumuzu, tahinimizi, fındık içimizi koyup yoğurmaya devam ediyoruz. Karışım bütün hale geldiğinde nuralp tatlımız hazır. Minik bir yuvarlak kabın içine streç film seriyoruz. Nuralp tatlımızdan bir miktar alıp kabımızın etrafına bastırarak yerleştiriyoruz. Orta kısmına kaymaklı dondurma koyuyoruz. Üzerine nuralp tatlımızdan bir parça daha alarak kapak yapıyoruz. Streç filmi üzerine kapatıp dondurucuya atıyoruz. (Dondurucunuzun soğukluğuna göre değişeceğinden) dondurma donana kadar bekletiyoruz. Öte yanda bitter çikolatamızı benmari usulü eritiyoruz. Yağlı kâğıttan yaptığımız külah yardımıyla alt süsleme ve yan süsleme için gereken çikolata şekillerini başka bir yağlı kâğıt üzerine hazırlıyoruz. Dolaba koyup soğumasını sağlıyoruz. Çilek ve üzümlerimizi yıkayıp kağıt havlu yardımıyla kuruluyoruz. Çileğimizi ayırmadan bıçakla dilimliyoruz.