



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMA DOLGULU NURALP TATLISI

450 gr şerbetinden ayrılmış Kemalpaşa tatlısı (yaklaşık yarım paket kuru tatlıyı paketindeki tarife göre pişirerek elde edebilirsiniz)

100 gr kedidili bisküvi (yarım paket)

75 gr tahin

50 gr iri dövülmüş fındık

Carte d'Or Kaymaklı Dondurma

Süsleme İçin:

100 gr bitter çikolata

Yeterince çilek sos

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 üzümümüzü yıkayıp kağıt havlu yardımıyla kuruluyoruz. Çileğimizi ayırmadan bıçakla dilimliyoruz.

Dondurucuya koyduğumuz tabağımızı alıyoruz. Alt taban olarak hazırladığımız bitter çikolatamızı tabağımıza yerleştiriyoruz. Çikolatanın boş olan ortadaki yerlerine çilek sos döküyoruz. Dondurucuya koyduğumuz tatlımızı çıkarıyoruz. Ters çevirip streç filmden ayırıp dikkatlice ikiye bölüyoruz. Servis tabağımıza yerleştiriyoruz. Çiçek şekli verdiğimiz bitter çikolatamızı, üzüm ve çileğimizi yerleştirdikten sonra bekletmeden servis ediyoruz.