



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUBAİ ÇİKOLATASI (BAE)

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

200 gram tel kadayıf
80 gram sütlü çikolata
80 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı şekerless antepfıstığı ezmesi
25 gram tereyağı
3 çorba kaşığı tahin

İlk olarak, tel kadayıfı elinizle iyice ayırın ve çıtır bir doku elde etmek için bıçakla ince ince kesin. Ardından, tereyağını bir tavada eritin ve kadayıfı ekleyerek hafifçe kızarana kadar kavurun. Kavrulmuş kadayıfları ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerine antepfıstığı ezmesi ve tahin ekleyip karıştırın. Sonra çikolataların yarısını benmari usulü eritmek için bir tencereye su ekleyip kaynatın. Üzerine cam veya metal bir kap yerleştirerek çikolataları bu kaptaki suya eritin ve karıştırmaya devam edin. Eriyen çikolatayı yapışmaz çikolata kabına ince bir tabaka halinde döküp her bölgeye yayın ve dondurucuya yerleştirin. Çikolata yeterince donduğunda, üzerine hazırladığınız kadayıf karışımını yayın ve tekrar dondurucuya atın. Dondurucuda beklerken kalan çikolatayı tekrar benmari usulü eritmeye devam edin. Tatlıyı dondurucudan aldıktan sonra erittiğiniz çikolatayı tatlının üzerine dökerek üzerini tamamen kaplayın. Servis yapmadan önce çikolatanın tamamen donmasını bekleyin. Donduktan sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.

