



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUBAİ ÇİKOLATASI

300 gram sütlü çikolata (tercihe göre bitter de kullanabilirsiniz)

3 yemek kaığı kavrulmuş kadayıf

2 dolu yemek kaığı antep fıstık ezmesi

1 yemek kaığı tahin

Çikolatayı benmari usul eriterek pürüzsüz bir kıvam elde edin. Eriyen ikolatanın yarısını, tatlının kalıbı olarak kullanacağınız kaba eşit Őekilde dkn. Ardından dondurucuya yerleŐtirerek sertleŐmesini bekleyin. Bir kapta kavrulmuş kadayıf, tahin ve Antep fıstığı ezmesini iyice karıŐtırarak lezzetli bir harç hazırlayın. Dondurucudan çıkardığınız sertleŐmiŐ çikolatanın üzerine kadayıf karıŐımını düzgün bir Őekilde yayın. Kalan erimiŐ çikolatayı kadayıf karıŐımının üzerine dökün ve tekrar dondurucuya yerleŐtirin. Tatlı donduktan sonra dondurucudan çıkararak dilimleyin ve Őık bir sunumla servis yapın.

