



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAS KURABIYESİ

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

400 gr. süt reçeli
200 gr. petibr bisküvi
200 gr. badem
200 gr. yer fıstığı
Süslemek İçin:
200 gr. bitter okolata
150 gr. beyaz okolata

Öncelikle bisküvileri, bademleri ve fıstıklar un haline getiriyoruz. Bu arada süt reçelini ocakta sürekli karıştırarak 10 dakika karamel halini alana kadar pişiriyoruz. Geniř bir kaba toz halindeki bisküvi, badem ve fıstıkları döküp içine pişirdiğimiz sütü döküp elimizle karıştırarak malzemeyi birbirine iyice yediriyoruz. Islatılmış fırın kabına yayıyoruz. Üzerini düzleştirip benmari usul erittiğimiz bitter okolatayı döküyoruz. okolata soğuyunca buzdolabında sertleşene kadar bekletiyoruz. Daha sonra çıkarıp baklava şekline benzer şekilli kesiyoruz. Benmari usul erittiğimiz beyaz okolata ile üzerini süslüyoruz.

