



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KARAMELLİ ÇİKOLATALI TATLI

Malzeme

- Kreması için:
- 1 lt. süt
- 100 g Sana yağı
- 3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı şeker
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 paket sütsüz çikolata
- 1 paket çikolatalı bisküvi
- 1 su bardağı süt
- Karameli için:
- 1 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı bütün fındık

Hazırlanışı

Derin bir tencerenin içine sütü, unu, şekeri, kakaoyu koyup muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Küçük bir tepsinin içine fındıkları koyup önceden ısıtılmış 185C fırında kızarana kadar pişirin.

Borcamin dibine süte batırarak bisküvileri diziniz.

Kakaolu kremaya yağı ilave edip karıştırın.

Küçük bir tencerenin içinde şekeri iyice eritiniz.

Şeker karamel kıvamına geldikten sonra fırında pişirdiğiniz fındıkları içine ilave edip iyice karıştırdıktan sonra daha önceden margarinle yağladığınız tepsie karamelli fındığı tek sıra halinde dökünüz.

Bisküvilerin üzerine bir kat kakaolu kremadan dökün, araya rende çikolata ve yine kıldığınız fındıklı karamellerin yazısını koyup üzerine kalan kremayı ilave edin, kalan çikolata ve karameli de üzerine koyup, soğutup servis edin.