



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIKLI NUGAT

### MALZEMELER

2 orba kaşığı margarin  
½ su bardaęı süt  
300 gr minik doęranmıř sütsüz çikolata  
eyrek bardak fındık (iri kıyılmış)  
eyrek bardak ceviz (iri kıyılmış)  
eyrek bardak antepfıstığı  
2-3 orba kaşığı kavrulmuş badem (kıyılmış)  
4 adet kayısı şekerlemesi veya kurusu (ufak ufak doğranmış)  
2 adet incir řekerlemesi veya kurusu (ufak ufak doęranmıř)

### HAZIRLANIřI

26\*8 cm lik bir kalıba alüminyum folyo yayın.Yağı, sütü,çikolata parçalarını ufak bir tencereye alın.Kısık ateşte, çikolata eriyi karışım yumuşak bir kıvam olana dek karıştırın. Daha sonra bir karıştırma kalıbına alın. Karışıma fındık fıstıkları ve meyvaları ekleyip karıştırın. Hazırladığınız kalıba dkn. Bıçakla üstünü düzeltin. 2 saat kadar buzdolabında tutun. Nugatı kalıptan çıkartın. İnce ince dilimleyerek servis yapın.