



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK EZMELİ FUDGE

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

120 gr tereyağı
500 gr esmer şeker
120 ml süt
175 gr yer fıstığı ezmesi, sürülebilir kıvamda
Birkaç damla vanilya aroması
375 gr pudra şekeri
Tereyağı, kalıbı yağlamak için
100 gr bitter kuvertür çikolata
100 gr kıyılmış yer fıstığı

Tereyağını küçük bir tencerede eritin. Esmer şekeri ve sütü ekleyin ve karıştırarak iki dakika köpürterek kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp yer fıstığı ezmesi ve vanilya aromasını ekleyin. Pudra şekerini bir kaseye alın. Yer fıstıklı ve tereyağlı karışımı pudra şekerli kaseye dökün ve pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Kremanın 1/5'ini ayırın. Kalanını 20x20 santim ölçülü, yassı, içi yağlanmış bir kaba doldurun ve üzerini düzleştirin. Karışımın üzerini kapatın ve iki saat buzdolabında sertleşmesini bekleyin. Kuvertür çikolatayı doğrayıp benmari usulü eritin. Çikolatayı, ayırdığınız karışıma ekleyin ve iyice karıştırın. Çikolatalı karışımı ucu düz bir sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine küçük toplar halinde sıkın. Kıyılmış yer fıstığı serpiştirin, üzerini örtün ve soğumaya bırakın. Buzdolabında beklettiğiniz fudge'ı ters çevirin ve küp şeklinde kesin. Çikolatalı karamelli topları küplerin üzerine yerleştirin. Bunun için gerekirse topların tabanını hafifçe ısıtın ve bastırın.

