



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİT TWİX BAR

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

Alt Kat İçin;

2 yemek kaşığı eritilmiş hindistancevizi yağı

4 yemek kaşığı hindistancevizi unu

1 adet portakalın suyu

1 çay kaşığı portakal kabuğu tozu

Orta Kat İçin;

1 yemek kaşığı fıstık ezmesi

12 adet hurma

8 yemek kaşığı kaşığı istenilen çeşit süt

1 çimdik tuz (çok çok az)

En Üst Kat İçin;

Eritilmiş bitter çikolata(sütle kıvamını açabilirsiniz)

Öncelikle en alt katı hazırlayıp önceden ısıtılmış 190 derecede 10 dk pişirin.Fırından alıp soğuturken orta kat için bütün malzemeleri rondodan geçirin ve soğuyunca üzerine yayın.

Buzlukta biraz bekletip erimiş çikolata sosunu ekleyin ve 3-4 saat buzlukta bekletin. Servis etmeden önce dilimleyin.

