



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FUDGE

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

1,5 su bardağı toz şeker
1 paket toz krem şanti (veya aynı oranda süt tozu)
75 gram tereyağı
1 çay bardağı ılık süt
200 gram bitter çikolata
1 adet çubuk vanilya
1 su bardağı badem
½ su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
20 adet küçük boy marshmallow

Toz şeker, ılık süt, toz krem şanti ve tereyağını sos tenceresine alın. Tüm malzemeleri bir çırpma teli yardımıyla karıştırdıktan sonra ocağa alın ve sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin. Ortadan ikiye kestikten sonra bir bıçak ucu yardımıyla kazıdığınız vanilya çekirdeklerini ekleyin. Hafiften kaynamaya başlayan karışımı 1-2 dakika sonra ocaktan alın ve pürüzsüz bir kıvamda olması için tel süzgeçten geçirin. Küçük parçalar halinde kırdıktan sonra incecik kestiğiniz bitter çikolata parçalarını karışıma katın. Kendi sıcaklığıyla erimesi için sürekli karıştırın. Sırasıyla; bütün badem, ince çekilmiş ceviz içi ve küçük boy marshmallow parçalarını karışıma katın. Tüm malzemeyi bir spatula yardımıyla karıştırın. Tabanını alüminyum folyo ya da streç filmle kapladığınız bir tepsiye hazırladığınız karışımı dökün. Üzerini düzeltin. Oda ısısında dinlendirdikten sonra buzdolabına kaldırın ve soğuması, kıvam alması için bekletin. Soğuyan ve blok haline gelen fudge karışımını temiz bir kesme tahtası üzerine çıkarttıktan sonra küçük kareler halinde dilimleyerek servis edin.

Not: Bitter çikolatayı; kaynayan bir tencere üzerine yerleştirdiğiniz cam bir kapta benmari usulü eritebilir, sonrasında çikolatalı şekerleme yapımında kullanabilirsiniz. Arzu ettiğiniz kuru yemiş ya da kuru meyve parçalarını fudge harcına katabilirsiniz. Marshmallow Parçalarını Erimemeleri İçin Son Olarak Eklemeye Özen Gösterin.

