



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA ÇİKOLATASI

20 adet büyük hurma
1,5 su bardağı kuru ceviz
1 çay bardağı kakao
1 çay kaşığı vanilya
1 çay bardağı az yağlı süt

Hurmayı bir gün önceden ıslatın. Hurmanın çekirdeklerini çıkararak blender'dan geçirin. İçine 1 su bardağı ceviz ekleyin ve blender'la çekmeye devam edin. Kakaoyu karışımın üzerine dökerek hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Karışımı 1-2 dakika kadar yoğurun. Kalan cevizi elinizle kırıp karışıma ekleyip 1 dakika daha yoğurun. Cam kabın içine bastırarak yerleştirin ve istediğiniz çikolata şeklini verin. İsterseniz hazır şekilde buzdolabı poşetlerine koyarak saklayabilirsiniz.

