



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMA TATLISI

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

16 adet hurma(tercihen Medine)  
150 gram (1 bardak) badem, küçük doğranmış  
150 gram bitter çikolata (%70 kakao)  
70 gram (yarım bardak) dövülmüş antepfıstığı

Hurmaları ikiye ayırıp çekirdekleri çıkarın. Boşluğu küçük doğranmış badem ile doldurun.

Geniş bir tencerede 750 ml(3 bardak) suyu kaynatın. Daha sonra ateşin altını kısın, tencerenin üzerine küçük metal bir karıştırma kâsesi koyun. Bir kapak gibi tencerenin kenarlarını kapattığından ve altındaki suya değmediğine emin olun. Bir tepsiye pişirme kâğıdı serin. Çikolatayı küçük parçalara bölün ve yavaş yavaş kâseye ekleyin.

Çikolatanın erimesi için sürekli karıştırın. Maşa veya kevgir kullanarak hurmaları tek tek sıcak erimiş çikolatayla kaplayın. Çikolata ile kaplanmış hurmaları tepsiye dizin ve biraz soğumaya bırakın.

Antepfıstığını küçük bir kâseye koyun. Hala ılık olan hurmaları yarısına kadar fıstık kâsesine batırın ve temiz tepsiye dizin. Çikolatanın donması için 30 dakika buzdolabına koyun ve sonra servis edin.



Fotoğraf "Oyalı" tarafından gönderildi. 04.05.2020