



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMADAN ÇİKOLATA

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

10 adet büyük kuru hurma (Kudüs veya İran)

1,5 su bardağı kuru ceviz

Yarım su bardağı toz kakao

1 tatlı kaşığı toz vanilya

Yarım su bardağı süt

Hurmanın çekirdeğini çıkarıp blenderden geçirin ve içerisine bir bardak cevizi ekleyin. Kakaoyu, vanilyayı ve sütü ekleyip karıştırın. Karışımı elinizde bir-iki dakika yoğurun. Cevizi kırıp bu karışıma ekleyin, bir dakika daha yoğurun. Cam kabin içerisine presleyin.

