



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJULU HURMA BAR

<https://www.karaca.com>

100 gram hurma
100 gram kaju
1 adet portakal kabuğu rendesi
2 yemek kaşığı kakao

Öncelikle hurmanın çekirdeklerini güzel bir şekilde çıkarmanız gerekir. Daha sonra sıcak bir suyun içinde yumuşayana kadar bekletmeniz gerekir.

Mutfak robotunu kullanarak yulafı un haline gelinceye kadar çekmeniz gerekir.

Bunun üzerine yumuşamış hurma ve tahin eklemeniz gerekir. Daha sonra rondodan geçirmeniz gerekir.

Fırın kağıdının üzerine yaymanız ve daha sonra kara halinde şekil vermeniz gerekir.

Fırın kağıdıyla kaplanır ve bir merdane yardımıyla üzerinden geçerek işlemlere devam edin.

Hazırlanmış olduğunuz kajulu hurma barı buzdolabına koyarak dinlendirin.

Çikolata benmari üzerinde eritin ve barın üstüne eşit bir şekilde yapıştırın.

Daha sonra üzerine fındık kırıkları serpiştirin.

Çikolata kıvamına gelene kadar yani sertleşene kadar buzdolabında bekletin. Kajulu hurma barı dilim halinde keserek servise hazır hale getirin.

