



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAKAOLU FINDIK EZMESİ

7 yemek kaşığı pudra şekeri
2 silme yemek kaşığı tam buğday unu
75 gr. tereyağı
4 silme tatlı kaşığı kakao
1 paket sütlü çikolata
8 yemek kaşığı süt
1 su bardağı fındık
1 yemek kaşığı toz şeker
2 paket vanilya

Fındıkları rondodan çekiyoruz. Tereyağı, un ve şekeri çok hafif kavuruyoruz. Soğuduktan sonra fındıkların üzerine ilave ediyoruz ve hepsini tekrar çekiyoruz. Süt ilave edip tekrar çekiyoruz. Ardından vanilya ve kakao ilave ediyoruz. Diğer yanda çikolatayı benmari usulü (kaynamış suyun içine oturtulan bir kaseinin içinde) eritiyoruz. En son erimiş çikolatayı da ekleyip son kıvamını elde ediyoruz. Cam bir kavanozun içinde buzdolabında saklıyoruz.

Not: Çikolata kremasının kıvamı sulu olursa biraz daha fındık tozu, koyu olursa da biraz daha süt ilave edebilirsiniz. Diğer yandan şayet elinizdeki fındıklar çiğ ise, teflon bir tavada kavurup ardından bir bezin içinde ovuşturarak kabuklarını soyabilir, daha sonra rondoda çekebilirsiniz.

