



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU FINDIK KREMASI

1 su bardağı fındık (isteğe bağlı olarak fındıkları önceden kavurabilirsiniz)

1/2 su bardağı hindistancevizi yağı

1/4 su bardağı kakao tozu

1/4 su bardağı bal

Bir tutam tuz

1 çay kaşığı vanilin özütü (isteğe bağlı)

Fındıkları bir fırın tepsisine yayın ve önceden ısıtılmış 180 °C fırında yaklaşık 10-12 dakika kadar kavurun.

Fındıkların kabuklarını soyduktan sonra blenderdan çekerek un kıvamına getirin.

Fındık ununu bir kenara alın ve aynı blender kullanarak hindistan cevizi yağın, kakao tozunu, balı, tuzu ve isteğe bağlı olarak vanilin özütünü ekleyin.

Malzemeleri karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar işlemi sürdürün.

Elde ettiğiniz karışımı fındık unuyla birleştirin ve tekrar karıştırın. İsteğe bağlı olarak ek malzemeler ekleyebilirsiniz, örneğin çikolata damlaları veya kuru meyveler.

Kavanoza koyarak buzdolabında en az 1-2 saat kadar dinlendirin. Ardından tüketebilirsiniz.

