



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ VE KAKAOLU TADIMLIKLAR

1 su bardağı haşlanmış kestane püresi  
3 yemek kaşığı bal  
1 çay bardağı ceviz içi  
3 yemek kaşığı Pakmaya Kakao

Mutfak robotunda un haline getirdiğiniz haşlanmış kestane püresine, Pakmaya Kakao'yu ve balı ekleyin. Azar azar ince çekilmiş ceviz içi ekleyerek cıvık olmayan bir hamur elde edin. Hamuru küçük silikon kaplarına paylaşın. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra kaplarından çıkartarak servis yapın.

