



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLO ALDIRMAYAN EV YAPIMI ÇİKOLATA

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

4 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
3 yemek kaşığı nar pekmezi
1 yemek kaşığı kakao
4 yemek kaşığı keçi boynuzu tozu
2 yemek kaşığı fıstık ezmesi
1 çay bardağı kadar ufalanmış ceviz

Derince bir cam kaseye sırasıyla benmari usulü erittiğiniz hindistancevizi yağın, nar pekmezini, kakaoyu, keçi boynuzu tozunu, fıstık ya da fındık ezmesini ve ufalanmış cevizi ya da fındığı ekleyin. Çırpıcı ile 7-8 dakika malzemeler iyice homojen kıvama gelene kadar çırpın. Silikon buzluk kaplarına kaşık yardımıyla koyun ve iyice yayılması için biraz sallayın. 30 dakika kadar derin dondurucuda bekletin. Ev yapımı çikolatalarınız hazır.

