



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU MEYVELİ ŞEKERLEMELER

<https://www.droetker.com.tr>

0,5 su bardağı krema  
150 g kuvertür çikolata  
1 çay kaşığı tereyağı  
3 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı  
3 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir  
0,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm  
1,5 çay bardağı fındık kırığı  
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal  
Üzeri için:  
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Kremayı küçük bir tencereye alıp kısık ateşte kaynıncaya kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın, bekletmeden kuvertür ve tereyağını ekleyip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Üzerine kayısı, incir, kuru üzüm, fındık kırığı ve portakal aromasını ekleyin. Kaşıkla iyice karıştırın. Oda sıcaklığına geldiğinde üzerini kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin.

Süre sonunda buzdolabından çıkarın. Kakaoyu geniş bir kaseye alın. Karışımdan cevizden daha küçük parçalar alın ve elinizde yuvarlayarak top şekline getirin. Kakaonun olduğu kaseye alın ve her tarafını kakaoya bulayın. Tamamını bu şekilde hazırlayıp servis tabağına sıralayın ve servis yapın.

