



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ ÇİKOLATALI BUZ ÇUBUKLARI

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

200 ml hindistancevizi sütü
3-4 dal taze nane
30 g toz şeker
1 tutam tuz
100 g bitter çikolata

Hindistancevizi sütü ve taze naneyi orta dereceli ateşte beş dakika ısıtın. 20 dakika dinlendirdikten sonra süzgeçten geçirin. Tuzu ve şekerini ekleyin. Oda sıcaklığında soğuduktan sonra ağzını kapatarak buzluğa koyun. Arada çatalla karıştırarak altı saat kadar buzlukta kıvam almasını sağlayın. Sonrasında minik parçalara ayırdığınız çikolatayla karıştırarak malzemeyi kalıplara doldurun. Buzlukta bir saat kadar beklettikten sonra tahta çubukları yerleştirin. Bir gece buzlukta dondurun. Kalıplardan çıkarmak için sıcak suya tutun ya da oda sıcaklığında beş dakika bekletin.

