



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU ÇİĞ KURABIYE

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

1 su bardağı haşlanmış ve durulanmış nohut
3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
4 yemek kaşığı badem ezmesi
1 çay kaşığı vanilya özü
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın
Bir tutam tuz
1 su bardağı bitter çikolata

Hindistancevizi yağı ve bitter çikolata dışındaki her şeyi bir mutfak robotuna koyun.

Bu malzemeleri pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın.

İçerisine çikolatanın 1/4'ünü ekleyin ve birkaç kez daha karıştırın.

Hamuru sıkıştırıp küçük toplar halinde yuvarlayın.

Dondurucuda bir saat bekletin veya 1-2 saat buzdolabında saklayın.

Kalan çikolataları ve hindistan cevizi yağınızı benmari usulü eritin.

Kurabiye hamuru topları sertleştikten sonra, dondurucudan çıkarın ve eritilmiş çikolataya tek tek daldırın.

Son olarak bir süre daha soğumaya bırakın.

Not: Kalanını buzdolabında saklayabilirsiniz.

