



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROCKY ROAD (AVUSTRALYA)

MasterChef

400 gram sütlü veya bitter çikolata (tercihinize göre)  
100 gram tereyağı  
2 yemek kaşığı bal  
100 gram mini marshmallow (veya büyük marshmallowları küçük parçalara kesin)  
150 gram bisküvi  
100 gram fındık, ceviz veya badem (isteğe göre, iri doğranmış)  
50 gram kuru üzüm veya kuru meyve karışımı (isteğe göre)  
Üzeri için pudra şekeri (isteğe bağlı)

Sütlü veya bitter çikolatayı küçük parçalara kırın ve bir ısıya dayanıklı kaseye koyun. Tereyağını ve balı ekleyin. Kaseyi bir tencere kaynar suyun üzerine oturtun (benmari usulü), çikolata ve tereyağı eriyene kadar karıştırın. Çikolata eriyip pürüzsüz hale geldiğinde, ocaktan alın ve hafifçe soğumaya bırakın. Kırılmış bisküvileri, mini marshmallowları, doğranmış kuruyemişleri ve kuru meyveleri çikolataya ekleyin. Her şeyi nazikçe karıştırarak tüm malzemelerin çikolata ile kaplanmasını sağlayın. Yaklaşık 20x20 cm boyutunda bir kare tepsiyi yağlı kağıt ile kaplayın. Çikolatalı karışımı tepsiye dökün ve spatula yardımıyla üzerini düzeltin. Tepsiyi buzdolabına koyun ve en az 2-3 saat, karışım tamamen sertleşene kadar bekletin. Sertleşen rocky road'u buzdolabından çıkarın ve dilimleyin. Üzerine pudra şekeri serperek servis edebilirsiniz.

