



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TURNA YEMİŞİ VE PORTAKALLI ÇİKOLATA

3/4 su bardağı kakao yağı
100 gr organik tereyağı
1/4 su bardağı kakao tozu
1/4 su bardağı akçaağaç şurubu
1 küçük portakal kabuğu ve suyu
1/4 su bardağı doğranmış ve kurutulmuş turna yemişi
2 yemek kaşığı haşlanmış kinoa (isteğe bağlı)

Kakao yağı ve tereyağını küçük bir tencerede çok düşük ateşte eritin.
Eritme aşamasından sonra kakao tozu, akçaağaç şurubu, portakal kabuğu rendesi ve suyu yağın içine ekleyin.
Kıvam alması için iyice karıştırın.
Çikolatayı astarlı bir pişirme kabına / silikon kalıplara dökün.
Üzerine kurutulmuş turna yemişi ve (isteğe bağlı) haşlanmış kinoa ekleyin.
Dondurucuya yerleştirin ve 2 saat bekletin.

Not: Sağlıklı ve rafine şekersiz çikolatanız hazır! Tatlı ihtiyacınız sırasında bu masum çikolatadan rahatlıkla yiyebilirsiniz.

