

Fudge

Malzemeler

- 1 su b. Antep fistigi
- 4 paket bitter cikolata
- 100 ml Sut Kremasi
- 2 corba K. toz seker
- 1 tutam tuz
- 1 adet yumurta sarisi

Yapilisi

Bir tencereye aldiginiz kremanin icine toz seker ve tuz ekleyip kaynayana kadar isitin. Bu arada tahta kasikla devamlı karistirarak toz sekerin erimesini saglayin. Tencereyi ocaktan alip, elinizle parcalara ayirdiginiz cikolatayi ekleyin ve surekli karistirarak eritin. Karisim ilininca yumurta sarisini katin ve rengi acilana kadar cirpin. Antep fistigini ekleyip karistirin. Aluminyum folyo serilmis dikdortgen bir kaba bosaltin ve donmasi icin 2-3 saat bekletin. Daha sonra kucuk kareler halinde kesin ve buzdolabinda 1-2 saat beklettikten sonra servis yapin.