

Kuruyemisli Cikolata

Malzemeler

350-400 gram sutlu ya da bitter kuvertur cikolata

Findik

Antep fistigi

Kabuksuz badem

Yapilisi

Findik, badem ve antep fistigini istediginiz miktarda teflon tavaya alin. Orta ateste hafifce kokusu cikana kadar kavurup bir kase icine alarak sogumaya birakin.

Kucuk parcalara boldugunuz cikolatayi benmari usulu eritin ve ocaktan alip karistirarak sogutun. Sonra bir kez daha benmariye alarak isitin ve karistirip ocaktan alin.

Parlak ve akiskan kivamdaki cikolatayi spatula ile agir agir 1-2 dk. kadar karistirarak sogutun.

Istediginiz miktarda kavrulmus kuru yemisi cikolatanin icine atin ve elinizle tamamen cikolataya bulanmasini saglayin.

Cikolata kapli yemislerden istediginiz buyuklukte parcalari buzdolabina girecek buyuklukte yagli kagit serilmis bir tepsiye alin. Tum cikolata ve kuruyemis bitene kadar ayni islemi uygulayin.