



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI MUZ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Adet muz
- 0,5 Su Bardağı küçük çikolata parçası
- 125 gr sütlü çikolata

Muzları soyun, diplerini kesip 3 santim kalınlığında dilimlere bölün. Çikolatayı bir kaba alın, içi sıcak su dolu başka bir kabın içinde karıştırarak eritin, ateşte alıp sıvı yağı ilave edin, yumşak bir kıvam alana kadar karıştırın. Bir şiş kullanarak muz dilimlerini çikolataya batırın. Küçük çikolata parçalarını yağlı kağıt üzerine dökün, daha sonra muzları çikolata parçalarına bulayın, yağlı kağıt üzerine çıkartarak oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Dilerseniz sade veya üzerini süsleyebilirsiniz. Soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020