



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI DRAJELİ ELMA ŞEKERİ

2 elma
80 gr bitter çikolata
2 paket Renkli drajeler
1 tatlı kaşığı margarin

Çikolatayı küçük parçalara bölerek yağ ile beraber bir kaseye alın 2. Sıcak su dolu bir kabın içine çikolata kasesini yerleştirerek çikolatayı eritin.

Elmaları yıkayıp kuruladıktan sonra çikolataya batırın.

Yağlı kağıt üzerine alarak 2 dakika bekletin.

Tahta çubukları elmanın sap yerinden içeri doğru batırın.

Renkli drajeleri elmanın üzerine yapıştırın ve çikolatanın donması için buzdolabında bekletin.

Çikolata donduktan sonra servis edin.

