



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ ÇİKOLATA

15 -20 adet közlenmiş kestane
160 gr. kakaolu kek
3 çorba kaşığı süt
280 gr. bitter çikolata
4.5 çorba kaşığı tereyağı

Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritip ufalanmış kek ve sütle karıştırın. Karışımı buzdolabında 15 dakika bekletin. Kestanelerin etrafını karışımla kaplayın, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip buzdolabında 30 dakika bekletin. Çikolatayı eritin. Soğuduktan sonra kestaneleri çikolataya batırıp buzdolabında sertleşinceye kadar bekletin.