



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI IKOLATALI MISIR GEVREĐİ

5 adet metro cikolata (yer fıstıklı olacak)

3 yemek kasığı bal

1 yemek kasığı margarin

Yarım su bardağı çekilmiş ceviz

3 yemek kasığı mısır gevreği

ikolataları teflon tavaya kırıp ateşte eritin. İçine bal, margarin ve cevizi koyun ve iyice karıştırın. Ocağı en düşük ateşe alıp mısır gevreğinizi ilave edin ve malzeme birbirini tutana kadar karıştırarak pişirin. Plastik tabak, plastik bardak ya da silikon kalıplara koyup ters çevirin. Üzerlerini süsleyip servis yapın.
