



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI DAMLA ÇİKOLATALI ÇAM KOZALAĞI

100 gr. tereyağı
250 gr pirinç patlağı
2 paket (80grlık) bitter çikolata
1 su bardağı damla çikolata
3 çorba kaşığı bal
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Tereyağını ve bitter çikolatayı benmari usulü eritin.

Diğer malzemelerle hepsini derin bir kabın içinde eritilmiş tereyağı ve eritilen bitter çikolatayı da ekleyerek iyice karıştırın.

Limon sıkacağına arkasına kaşık ile hafif bastırarak karışımdan koyup düz bir tabağa ters çevirin.

Bu işlemi yapılan malzeme bitene kadar devam edin.

Hazırlanan kozalakları buzdolabında donana kadar bekletip servis yapmadan önce üzerlerine pudra şekeri serpilerek servis yapın.