



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ ÇİKOLATA RULOLARI

- 1 paket (80 gram) bitter çikolata
- 1 paket (80 gram) beyaz çikolata
- 1 paket pötibör bisküvi
- 1 adet muz
- 2 çorba kaşığı oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı
- 5 çorba kaşığı süt
- 3 çorba kaşığı tozşeker
- 1 çorba kaşığı kakao

Çikolataları ayrı kaplarda benmari usulü eritin. Daha sonra yağlı kağıt üzerine 4 cm eninde ve 10 cm boyunda olacak şekilde sürüp, 4 adet beyaz, 4 adet siyah çikolata şeridi hazırlayın. Soğuk bir yerde 5 dakika bekletin. Bu arada bisküvili karışımı hazırlamak için, bisküvileri toz haline getirip bir kaba alın. Üzerine ezilmiş muz, tereyağı, süt, tozşeker ve kakao ilave edip iyice karıştırın. Harçtan, cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayarak küçük toplar yapın. Üstlerine bastırıp hafifçe yassılaştırın. Çikolatalı şeritleri oda sıcaklığında 1 dakika bekletip (çikolata şeritleri kıvrılacak yumuşaklıkta olmalı, çok sertleşmişlerse kıvrılırken kırılabilir) bisküvili topların etrafına sarın. Birkaç dakika soğutarak servis yapın.



Fotoğraf "kiraz ağacı" tarafından gönderildi. 10.06.2015