



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ MISIR GEVREKLİ ÇİKOLATA

8 kişilik

1 kase dövülmüş ceviz

1 kase ufalanmış mısır gevreği

90 gram bitter çikolata

3 çorba kaşığı tahin

3 çorba kaşığı margarin

1 Dövülmüş cevizi ve ufalanmış mısır gevreğini karıştırın.

2 Küçük bir tencereye çikolata, tahin ve margarini koyun. Bu tencereyi sıcak su dolu bir tencerenin üzerine oturtun. Devamlı karıştırarak ocak üstündeki bütün malzemeler eriyip, birbirine karışana dek bekletin.

3 Eriyen çikolatalı karışımı mısır gevreği ve cevizlerin üzerine yayın. Hepsini iyice karıştırın.

4 Orta boy bir tepsiye alüminyum folyo yayın. Bir çorba kaşığı yardımı ile mısır gevrekli çikolataları tepsiye parça parça alın. Çikolataların donması için buzlukta bir süre bekletin. Çıkarıp servis yapın.

Not: Çikolatalı karışımı kaşık yardımı ile tepsiye yerleştirirken, kaşığı sık sık ıslatmayı sakın ihmal etmeyin. Çünkü bu işlemi yapmazsanız karışım kaşık üzerine yapışarak, şekillendirmenizi zorlaştırabilir.