



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CHOKELLALI KANEPE

1,5 paket yulaflı bisküvi  
1,5 su bardağı süt  
1,5 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı toz şeker  
1 adet yumurta sarısı  
50 gr chokella  
25 gr tereyağı

Chokellalı kanepenin kreması için, derin bir kaba süt, 25 gr tereyağı, şeker, yumurta sarısı ve unu koyun. İyice çirpın. Koyulaşana kadar sürekli karıştırarak, pişirin. Kremanız piştikten sonra ocaktan alın. Ara ara karıştırarak, soğutun.

Yulaflı bisküvileri ön yüzleri alta gelecek şekilde düz bir servis tabağına dizin. Kremayı, sıkma torbasına alın. Her bir bisküvinin üzerine yeterli miktarda sıkın. Daha sonra ikinci bisküviyi kremanın üzerine bastırmadan, kapatın. Chokellayı bisküvilerin üzerine çay kaşığı yardımı ile yayın.

Hazırladığınız chokellalı kanepeleri 30-35 dakika kadar buzdolabında bekletin.

---