



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA ÇANAKLARI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurtanın akı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı kakao
- Kreması için:
- 1 su bardağı çiğ krema
- 4 çorba kaşığı labne peyniri
- 4 çorba kaşığı toz şeker

Yumuşamış tereyağını toz şekerle çırpın, yumurta akı, un ve kakao ekleyin. Karışımı, yağlı kağıt serilmiş tepsiye daireler şeklinde yayın. 180 derece fırında 8 dakika pişirin. Çanak şeklini vermek için, ters çevirdiğiniz bardakların üzerine koyun ve soğumaya bırakın. Kremayı çırpıp labne peyniri ve toz şekerle karıştırın. Çanakların içine koyun.