



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KABUKLARI

Sevdiğiniz türde çikolata (bitter, beyaz, az şekerli, sütlü, vb.)
İstediğiniz türde süs (fındık, fıstık, kuru meyve, Hindistan cevizi, kraker)
Pişirme spreyi

Bir tepsiye yaydığınız pişirme kağıdının üzerine pişirme spreyi sıkın ve kenarlarına da parşömen yerleştirin. Çikolatayı ocakta ya da mikrodalgada eritin ve hazırladığınız tepsiye dökün. Tepsiye eşit şekilde yayılmış bir çikolata katmanı oluşturun. Hemen üzerine arzu ettiğiniz süsleri ve çikolatayı yerleştirin. Katılaşana kadar buzdolabında bekletin, aşağı yukarı 1 saat sürecektir. Parşömeni soyun ve elde ettiğiniz krakeri dilediğiniz büyüklükte parçalayın.
