



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLAMALI KANEPELER

2 su bardağı hindistancevizi
35 gr tereyağı
1/2 su bardağı badem veya fındık tozu
5-6 yemek kaşığı süt reçeli
100 gr bitter çikolata

Çikolata hariç tüm malzemeleri karıştırın, tereyağı oda sıcaklığında olacak.
Kurabiye hamurunu yoğurdunuz gibi bu karışımı da o şekilde yoğurun.
Karışım şekil verilecek kıvama geldiğinde yoğurmayı bitirin ve dilediğiniz şekli verin.
Çikolatanızı 2 yemek kaşığı süt ile bir kaba alarak benmari usulü eritin.
Şekli verdiğiniz cocostarlarınızı her tarafını çikolata ile kaplayın.
Çikolatanız artarsa temiz bir poşetle cocostarların üzerine şekil vererek sıkabilirsiniz.
En az 2-3 saat dolap da dinlendikten sonra servise hazırdır.

Not: Karışımda şeker kullanmıyoruz. Çünkü sütlü şerbet şeker oranını güzel dengeliyor. Kullandığınız malzemeler kıvamında farklılık oluşturabilir. Mesela benim sütlü şerbetin kıvamı biraz daha cıvıkdı. Farklı bir kıvam olursa kendiniz tahmini olarak ölçülerde değişiklik yapabilirsiniz.