



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLAMALI KOKOSTAR

2 su bardağı hindistancevizi
3 yemek kaşığı margarin
yarım su bardağı fındık tozu
5 yemek kaşığı süt reçeli
100 gr bitter çikolata

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

Not: Karışımında şeker kullanmıyoruz. Çünkü sütlü şerbet şeker oranını güzel dengeliyor. Kullandığınız malzemeler kıvamında farklılık oluşturunabilir.

