



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATA KAPLI ELMA DİLİMİ

3 adet büyük boy kırmızı elma  
140 gram sütlü çikolata  
70 gram bitter çikolata  
1 tatlı kaşığı hindistancevizi yağı  
Süslemek için: fındık, fıstık, ceviz, çikolatalı draje, karamel sos v.b.

Çikolatalı küp küp ayırıp, hindistancevizi yağını da ekleyerek benmari usulü eritin. Elmaları yıkayın ve kurulayın. Kabuklarını soymayın, ortalama 1-2 cm kalıgında yuvarlaklar halinde kesin. Artan parçaları da dilimleyin. Bir tepsiye yağlı kağıt serin. Yuvarlak kestiğiniz elmalara tahta çubuklar takın. Elmaları çikolataya batırarak, çikolata ile kaplayın ve yağlı kağıt üzerine dizin. Dilim elmaları da yarısına kadar çikolata ile kaplayarak yağlı kağıt üzerine dizin. Elmaların üzerine dilediğiniz kuru yemiş ve sosları serpiştirdikten sonra Arçelik No Frost buzlubına koyun. Bu lezzetli dilimler 1 saat sonra servise hazır. Fazla bekletmeden tüketin.

