



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATA KAPLI LİMON DİLİMLERİ

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 2 Su Bardağı  
Bitter Çikolata 160 Gram  
Limon 5 Adet

Önce 5 adet limonu iyice yıkadıktan sonra ince ince dilimleyip, çekirdeklerini çıkarın. Kestiğiniz limon dilimlerini, kabuk acılarının çıkması açısından, bir tencerede bol su ile birkaç kez kaynatıp suyunu dökün. Daha sonra tekrar tencerede 2 su bardağı su ile 2 su bardağı toz şekeri kaynatın. Şerbet kıvamına geldiği zaman limon dilimlerini şerbetin içine atıp ağdalaşma kıvamına gelene kadar kaynatıp ateşten alın. Kaynayan limon dilimleri biraz ılındıktan sonra delikli kepçe yardımıyla şerbetin içinden alıp, COOK Yağlı pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinizin üzerinde kurumaya alın. Daha çabuk kurumasını isterseniz, limonları 10 dakika kadar fırına sürüp hızlıca kurutun. Ayrı bir tencerede 160 gr. bitter çikolatayı benmari usulü erittikten sonra, kurutulmuş limon dilimlerini, sadece yarısını kaplayacak şekilde erimiş çikolataya batırıp, COOK Yağlı pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinize dikkatlice yerleştirin. Çikolata biraz ılındıktan sonra limonları dizdiğiniz tepsiyi buzdolabında tercihan 2 saat kadar soğutup, servis yapın.

