



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA LOKMASI

250 Gr Bitter Çikolata
1 Yemek Kaşığı Margarin
1 Yemek Kaşığı Kaymak veya Krema
100 Gr Kuru Erik
1 Su bardağı Ceviz (iri çekilmiş)

Erikler yarılarak çekirdekleri çıkarılır. İçlerine ceviz doldurularak kapatılır.

Tencereye biraz su konulur ve üzerine derin bir porselen kase yerleştirilir. Kasenin dibi suya değmemelidir. İçine parçalanmış çikolatalar konur ve karıştırarak benmari usulü erimesi sağlanır. Eriyince içine yağ eklenir ve karıştırılır. Ocaktan alınıp krema da eklenir.

Erikler bir çatal yardımıyla çikolataya bulanır. Çatalın altından akan çikolata tabağın kenarında sıyrılarak fazla miktardan arındırılır ve yağlı kağıt serilmiş tepside birbirine deymeyecek şekilde dizilir. Biraz soğuyunca buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında iyice soğuyup sertleştikten sonra servise hazırdır. Misafirlerinize kendi yatığınız çikolataları sunabilirsiniz.