



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA ŞEKİLLER

50 gr çikolatalı glase ya da kremayı eritip, bir alüminyum kağıt üzerine dökerek donmaya bırakın. Çikolata üçgenler, aylar ve yapraklar yapmak için 3,5 ve 2,5 cm çaplarında iki adet düz kesici yeterli olacaktır. Büyük kesici ile keseceğiniz büyük daireleri, keskin bir bıçakla dörder üçgene bölün. Küçük kesici ile, diğer daireleri ikiye keserek, ay ve yaprak biçimlerini oluşturun. Kestiğiniz şekilleri bir tabağa dizip, donması için buzdolabına bırakın. Kek ve gatoları süslemek için gerekene dek bir kutu içinde yine buzdolabında saklayın. Şekillerin parlaklıklarının yitme-ne-si için, fazla dokunmamaya çalışın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.04.2024