



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA ZARFINDA PORTAKAL VE ÇİLEKLER

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 2 Su Bardağı  
Limon Suyu 1 Çorba Kaşığı  
Beyaz Çikolata 80 Gram  
Bitter Çikolata 80 Gram  
Çilek 500 Gram  
Portakal 2 Adet

Önce 2 adet portakalı yarım cm. genişliğinde dilimledikten sonra dilimleri tekrar ortadan ikiye bölüp yarım daire şeklinde kesin. Kesilen portakal dilimlerini, kabuk acılarının çıkması açısından, bir tencerede bol su ile 10 dakika kadar kaynatıp suyunu dökün. Daha sonra tekrar tencerede 2 su bardağı su ile 2 su bardağı toz şekeri kaynatın. Şerbet kıvamına geldiği zaman portakal dilimlerini şerbetin içine atıp ağdalaşma kıvamına gelene kadar kaynatın ve yarım limon suyu ekleyip karıştırın. 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten alın. Kaynayan portakal dilimleri biraz ılıdıktan sonra delikli kepeçe şerbetin içinden alıp, fırın ızgarasının üzerinde kurutmaya alın. Dilimleri, 1 gece bu ızgaranın üzerinde kurutun. Ertesi gün, bir tencerede 80 gr. bitter çikolata ve 80 gr. beyaz çikolatayı benmari usulü erittikten sonra, kurutulmuş portakal dilimlerini, sadece yarısını kaplayacak şekilde erimiş çikolataya batırıp, COOK Yağlı pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinize dikkatlice yerleştirin. Diğer tarafta yıkayıp, suyunu iyice süzdüğünüz çileklerin de yarısına gelecek şekilde erimiş çikolataya batırıp, yağlı kağıda dizin. Çikolata biraz ılıdıktan sonra tüm meyveleri dizdiğiniz tepsiyi buzdolabında tercihan 2 saat kadar soğutun, servis yapın.

