



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATADA KIRIK BİSKÜVİ

100 gr tereyağı ya da margarin
75 gr şurup
25 gr kakao
50 gr çekirdeksiz kuru üzüm
200 gr ufalanmış karışık bisküvi
Üstü:
100 gr çikolata

15 cm. apındaki derin bir kek kalıbını iyice yağlayın. Tereyağı ya da margarini, şurubu, kakaoyu ve üzümleri bir kaba koyup yağ eriyene kadar ateş üzerinde karıştırın. Ateşten indirip, ufalanmış bisküvileri katın. Hazırlanan kalıba bastırarak yerleştirin ve donmaya bırakın. Sıcak su içine oturttuğunuz bir kapta çikolatayı eritin. Eriyince kalıptaki bisküvi karışımının üstüne yayın. Çikolata donana kadar kalıpta bırakın. Sonra gönlünüzce, parmaklara, karelere ya da üçgenlere kesin.