



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATADAN GÜL YAPRAKLARI

Kekinizin üstü için hazırladığınıza örnek çikolatalı kremayı kaynamayan sıcak suyun üstüne bir kap içinde oturarak eritin. Gül yapraklarını yıkayıp, kurulayın ince bir fırça ile her yaprağın alt tarafına bu çikolatadan sürün. Çikolatalı tarafları yukarı gelmek üzere yaprakları bir tabağa dizip, donmesi için buzdolabına bırakın. Çikolata sertleşip donunca, yaprakların üzerinden alıp buzdolabına koyacağınız bir kutunun içinde pasta ve gatonuzu süslemek için gerek duyana dek saklayın.
