



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI ATIŞTIRMALIKLAR

<https://www.elele.com.tr>

100 gr beyaz kuvertür çikolata  
1 paket çubuk kraker  
2 yemek kaşığı kek kırıkları  
1 paket çeşitli şekerleme  
2 çay kaşığı yenilebilir altın tozu

Beyaz kuvertür çikolatayı ısıya dayanıklı, cam derin bir bardağın içine parçalar halinde koyun. Ayrı bir kabın içine su koyup bu bardağı içine yerleştirin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak benmari usulü çikolatayı sıvı hale getirin. Tezgah üzerine yağlı kağıt koyun ve üzerine fırın telini yerleştirin. Erittiğiniz çikolatanın içine çubuk krakerleri koyun ve tüm yüzeyini çikolatayla kaplayın. Ardından bu telin üzerine yerleştirin. Çikolata tam kurumadan süslemek için şekerlemeler, yenilebilir renkli toz boyalar ile dekoratif şekilde süsleyebilirsiniz. Yaklaşık 15 dakika bekleyin ve servis edin.

Not: Süslemek için portakal kabuklarını şekerledikten sonra kekin üzerine yaban mersinleri ile yerleştirebilirsiniz. Portakal kabuğunun beyaz kısmını bıçakla temizleyin ve ince şeritlere kesin. Kaynayan suyun içine atın, bu işlemle kabuğun acısı çıkar. Bu işlemi birkaç defa yapmalısınız. Ardından bir kaba alın ve üzerine şeker dökün. Buzlukta bir süre bekletin.

