



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BİSKÜVİ ÇUBUKLARI

1 paket çikolatalı yuvarlak bisküvi
2 paket beyaz çikolata
Renkli süsleme şekerleri
Tahta çubuklar

Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Kaymaklı bisküvileri ikiye ayırıp aralarına erittiğiniz çikolatadan bir damla kadar damlatın. Tahta çubuğu bu çikolata damlasına batırıp bisküviyi tekrar kapatın. Araya damlattığınız çikolata soğuduğunda tahta çubuğu ve ayırdığınız iki parçayı tekrar birleştirmede yapışkan görevi görecektir. Bisküvileri kapattıktan sonra beyaz çikolata ile üzerlerini kaplayın. Çikolata donmadan önce süsleme şekerlerini serpip tatlınızı renklendirin. Renkli süsleme şekerleri yerine damla çikolata, fındık kırıkları gibi alternatif malzemelerle de süsleme yapabilirsiniz.

Benmari usulü: Benmari, özellikle çikolata eritmede sıklıkla başvuru olan bir yöntemdir. Bunun için; ısıya dayanıklı kabı yarısına kadar su ile doldurarak ocağa almak ve kabin içine koyulan küçük bir kap içinde eritme işlemi yapılmalıdır.

