



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI ÇİLEK

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

1 kilo temizlenmiş taze çilek
2 yemek kaşığı hindistancevizi yağı (isteğe bağlı)
Yaklaşık 1+3/4 bardak çikolata
İnce öğütülmüş kurabiye parçaları
Fındık
Badem veya ceviz
Rendelenmiş hindistancevizi

Çileği yıkayın ve iyice kurulayın. Oda sıcaklığına gelene ve nemi gidene kadar kurumaya bırakın. (bu, çikolatanın çileklere yapışmasına yardımcı olacaktır) Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Çikolatayı ve hindistan cevizi yağını mikrodalgada 30 saniye boyunca sürekli karıştırarak eritin. Çilekleri tek tek hızlıca çikolataya bandırın ve dilediğiniz gibi süsleyip fırın tepsisine dizin. Çikolata sertleşip parlaklaşana kadar en az 30 dakika veya gece boyunca buzdolabında bekletin.

