



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİLEKLER

12 çilek
100 gr Ülker Bitter Kuvertür Çikolata
50 gr Ülker Beyaz Pul Çikolata
Süsleme için Renkli krinkıl pasta süsü (İsteğe bağlı)

Ülker Bitter Kuvertür Çikolatayı küçük parçalara ayırın ve cam kase içine alın. İçi sıcak su olan bir tencere üzerinde benmari usulü eritin.
Çilekleri yıkayıp iyice kurulayın. Eritilmiş çikolataya batırın ve yağlı kağıt üzerine dizin. Çikolatanın donması için 20 dakika bekletin.
Ülker Beyaz Pul Çikolatayı da ayrı bir kasede yine aynı yöntemle eritin ve yağlı kağıttan yapılmış külahın içine doldurun. Çikolatalı çileklerin üzerine beyaz çikolata ile yatay çizgiler yapın ve servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.

