



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇITIR

<https://www.temizliknerahat.com>

10 ADET İÇİN :

90 gr çikolata{sütlü veya bitter}

90 gr sade corn flakes

Etrafı için pudra şekeri

Corn flakesi bir oklava yardımıyla minik parçalara bölün..Toz hale değil sadece minik parçalara..Bir tepsiye yağlı kağıt serin..Diğer tarafta böldüğünüz çikolataları benmari usulü eritin..Çikolatayı tezgaha alıp corn flakesleri üstüne ekleyin..Corn flakeslerin tüm yüzeyleri karıştırma esnasında çikolataya bulanmalı..

Yağlı kağıt üzerinde 6-6.5 cmlık bir yuvarlak kalıba birer yemek kaşığı ekleyip kaşığın ters yüzüyle sadece şekil alması amaçlı bastırın..Sonrasında yavaşça kalıbı çıkarın..

Bu aşamada farklılık olması açısından daha küçük boy ve şekilleri kullanmak mümkün..Örneğin:kare yapılabilir ve benim deneyeceğim üzere minik minik yapıp paketlenabilir..

Ardından buzdolabına kaldırıp yaklaşık 1-2 saat soğutun..Soğuduktan sonra birkaç kaşık pudra şekerini bir tabağa koyun çikolataların dışını pudra şekerine bulayın...Ta tam paketleyeme hazırlar :)

Not: Corn flakesin çitiliklerini çikolatadan dolayı kaybetme ihtimalleri sorulmuş..Böyle bir durum yaşanmıyor ertesi günde tazeliklerini koruyorlar..Çikolata burda bir nevi tutucu-yapıştırıcı görev üstleniyor..Eğer gevrek tavsiye edilecekse ballı gevrek yani corn flakes tavsiye ederim.