



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇUBUK KRAKERLİ ÖRÜMCEK AĞI

1 paket çubuk kraker
80 gr beyaz çikolata
Yeterince mısır gevreği topları
1 tatlı kaşığı margarin

Beyaz çikolata ve margarin benmari usulü eritilir.(kaynayan su dolu kabın üzerine, suya değmeyecek şekilde başka bir kabın konmasıyla eritme şekli)
Sıkma torbasına konulur veya buzdolabı poşetinin içine doldurulur. Poşetin ucu makasla küçücük kesilir..
Düz bir zemine yağlı kağıt serilir, kenarları kıvrılmaması için gerekirse sabitlenir.
Çubuk krakerler çok büyük olduğu için herbir çubuk ikiye bölünür. Yağlı kağıt üzerine dizilir.
Yıldız şekli verilerek tam ortalarına erimiş çikolata sıkılır (birleşme yerini tutması için bol sıkılır)
Sonra dar alandan başlayarak geniş alana doğru ağ şekli verilerek çikolata sıkılır.
Ağın tam ortasına mısır gevreğinden çikolatadan örümcek yapılır.
Beyaz çikolatadan göz ağız yapılır.
Donduktan sonra dikkatlice çıkarılır ve servis yapılır.