



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KİVİ ÇUBUKLARI

<https://cook.com.tr>

Bitter Çikolata 160 Gram
Kivi 3 Adet

Kivileri soyup, enlemesine 1 cm. eninde dilimleyin. Diğer tarafta, bir tencerede 180 gr. bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Tahta çubukları geçirebilmek için, kivi dilimlerinin altına keskin bir bıçak yardımıyla, dikkatlice, çok derine inmeden minik çizikler atın. Çubukları bu çiziklerden içeri batırın (ben bu çubukları balsa ağacı levhasından kestim) ve kivi dilimlerini, sadece yarısını kaplayacak şekilde erimiş çikolataya batırıp, COOK Yağlı pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinize dikkatlice yerleştirin. Çikolata biraz ılındıktan sonra meyveleri dizdiğiniz tepsiyi buzdolabında tercihan 2 saat kadar soğutun. Daha sonra kivi çubuklarını, büyük bir greyfurta saplayarak sunabilirsiniz.

