



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MARŞMELOV

10 adet hazır marşmelov
1 paket Pakmaya Bitter Parça ikolata
1 orba kaşığı tereyağı
Ceviz içi
Pepito şekerleri

Pakmaya Bitter Parça ikolataları ve tereyağını benmari usulü eritin.
Marşmelov parçalarına çubuk şişler geçirin. Her marşmelov parçasını yarısına kadar eritmiş olduğunuz çikolatalı karışımına batırın. Hemen ardından ince çekilmiş ceviz içi, pepito gibi ürünlere batırın. Oda ısısında 15 dakika beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.

