



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MISIR

1 su bardağı cin mısırları
4 çorba kaşığı zeytinyağı
40 gr bitter çikolata
3 adet çikolatalı gofret
2 çorba kaşığı fıstık ezmesi
4 çorba kaşığı çekilmiş ceviz
20 adet antepfıstıklı draje

Büyük bir tencereye zeytinyağı koyun. Ocağa oturtup içine 3 adet mısır tanesi atın ve kapağını kapatın. Mısırlar patlayınca tüm mısırları tencereye dökün ve arada bir tencereyi sallayarak patlatın. Daha sonra geniş bir kaseye alıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan çikolatayı benmari usulü eritin. Gofretleri bir bıçakla ince ince kıyın. Eritilmiş çikolata, kıyılmış gofret, fıstık ezmesi ve cevizi mısırın üzerine ekleyin. Karıştırıp servis tabaklarına alın. Antepfıstıklı drajelerle süsleyerek servis yapın.