



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI MUZLU BONBON

3-4 su bardağı kadar ufalanmış kakaolu kek
2 adet küçük muz
1 paket Ülker Danke Baton Mozaik Kek
120 gr Ülker Bitter Kuvertür Çikolata
120 gr Ülker Beyaz Pul Çikolata

Ülker Danke Baton Mozaik Keki rondoda ya da elinizle ufalayın. Muzları püre haline gelene kadar ezin. Kek ve ezilmiş muzı karıştırıp iyice yoğurun.

Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, yuvarlak ya da rulo şekil vererek bonbonları hazırlayın.

Ülker Bitter Kuvertür Çikolatayı ve Ülker Beyaz Pul Çikolatayı ayrı ayrı kaselerde benmari usulü eritin.

Hazırladığınız bonbonların bir kısmını iki çatal yardımıyla eritilmiş Ülker Beyaz Pul Çikolata ve Ülker Bitter Kuvertür Çikolataya bulayıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 10 dakika kadar çikolataların donması için buzlukta bekletin.

Yağlı kağıttan 2 küçük külah yapın ve kalan çikolataları koyup köşesini küçücük kesin. Bonbonların üzerine çikolata ile ince çizgiler çekin. Donması için 10 dakika daha dolapta dinlendirin ve servis yapın.

