



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PORTAKAL ÇUBUKLARI

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 220 Gram
Su 250 Mililitre
Bitter Çikolata 200 Gram
Portakal 2 Adet

Portakalın kabuklarını dikkatlice soyup 1 cm. kalınlığında şeritler halinde doğrayın. Kaynayan suya atıp birkaç dakika bekletin. Çıkartıp aynı işlemi suyu değiştirerek iki kez daha tekrarlayın (bunu yapmanızın amacı portakal kabuğun acısını almak). Şeker ve suyu bir tencereye alıp şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatın. Portakal çubuklarını şerbete ekleyip 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp 15 dakika bekletin ve çubukları şerbetten çıkartıp ızgara telin üzerine dizin ve bir gece bekletin. Çikolatayı benmari usulü eritip portakal çubuklarını batırın ve COOK Yağlı Pişirme Kağıdı üzerine dizin. Bitter çikolata oda ısısında donduktan sonra servis yapın.

