



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI ŞEKERLEME

150 gr. çikolata  
2 yemek kaşığı süt  
3 yumurta sarısı  
6 yemek kaşığı margarin  
3 yemek kaşığı pudra şekeri  
4 yemek kaşığı (silme) kakao

Çikolatayla sütü hafif ateşte eritin. Daha sonra da ateşten alıp yumurta sarısını arasına karıştırın. Bu karışımı bir kaseye boşaltın. Öte yanda yumuşamış margarini ve pudra şekerini çırpıp bunu da çikolatalı karışımın arasına karıştırın. Böylece buzdolabında soğumaya bırakın, öte yanda kakaoyu bir kaseye boşaltın. Donmuş olan çikolatalı karışımdan da bir tatlı kaşığı ile küçük küçük toplar yapın ve bu topları da teker teker kakaonun içinde yuvarlayın. Tamamen kakaolanmış olan bu top şeklindeki şekerlemeleri de ya jelatin kâğıtlarına ya da süsleyerek kesmiş olduğunuz parşömen kâğıtlarına oturtup servis yapana kadar buzdolabında tutun.