



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SÜSLEMELER

Dilediğiniz kadar çikolata
Dilediğiniz kadar kuruyemiş
Dilediğiniz kadar şekerleme ve süs

En sevdiğiniz kurabiyeleri pişirebilir ya da satın alabilirsiniz, isterseniz evdeki sıkıcı bisküvileri değerlendirebilirsiniz. Tamamen size kalmış. Tek ihtiyacınız olan minik bir tencere, tencereden biraz daha büyük bir kase ve bunlarla benmari usulü çikolata eritmek.

Çoğumuzun hayatına iyice yer etmiş bu tekniği açıklamak gerekirse; minik bir tencereye az miktar su koyuyoruz, bu suyun tencerenin üzerine koyacağımız kaseye değmemesi gerekiyor. Ve tencereyi ateşe koyup bu suyun kaynamasını sağlıyoruz.

Ardından kaseyi tencerenin üzerine koyup minik minik kestiğimiz çikolataları kaseye bırakıyoruz. 15-20 saniye sonra erimeye başlayan çikolatayı, iyice sıvı bir hale gelene kadar karıştırıyoruz. Ve çikolatayı ateşten alıyoruz.

Bu çikolataya batırdığınız kurabiyeleri yağlı kağıda dizip, üzerine fındık, badem, Antep fıstığı, naneli şeker, bonibon vb.istediğiniz her şeyi serpiştirebilirsiniz.

İsterseniz küçük boy buzdolabı poşetine doldurup, poşetin kenarını minicik keserek de şekiller de verebilirsiniz.

