



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ ÇİKOLATA

200 gram çilek

600 gram kuvertür bitter çikolata

Çilekleri yıkayıp, saplarını temizleyin ve kağıt havlu yardımıyla iyice kurulayın. Çikolatayı küçük parçalara bölüp, cam bir kaseye koyun. Cam kaseyi, içine iki parmak dolusu su koyduğunuz bir tencerenin üzerine oturtun ve çikolatanın benmari usulü erimesini sağlayın. Küp çikolata kalıbı veya buz kalıbını kuru bir bezle silerek içine eriyen çikolatadan doldurun ve kalıbı ters çevirerek fazla çikolatanın geri akmasını sağlayın. Her bölmenin kenarları çikolatayla kaplandıktan sonra buzdolabında 10 dakika bekletin. Sürenin sonunda kalıbı dolaptan çıkarıp her bölmenin içine bir bütün çilek yerleştirin ve tekrar erittiğiniz çikolatadan dökerek kalıpları doldurun. Kalıpların tabanını dikkatlice 3-4 kez tezgaha vurarak hava boşluklarının dolmasını sağlayın. Buzdolabında donana dek dinlendirin. Daha sonra kalıpları ters çevirerek çikolataları çıkarın ve servis yapın.

