



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİLEKLİ ÇİKOLATALAR

1 kase taze çilek  
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata  
50 gr tereyağı  
Süslemek için:  
Antepfıstığı içi, kurutulmuş gül yaprakları, eritilmiş beyaz çikolata

Tereyağını ve Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı cam kaseye aktarın. İçi su dolu bir kabın içine yerleştirin. Su kaynamaya başlayınca çikolata ve tereyağı eriyecektir. Bu sırada suyun çikolatalı karışıma temas etmemesine özen gösterin. Çikolata ve tereyağı iyice eriyip birbirine karışınca ocaktan alın. Yıkayıp kuruladığınız taze çilekleri çikolatalı karışıma batırıp istediğiniz kuru malzeme ile süsleyin. Izgara telin üzerine alıp oda ısısında donmaya bırakın. Buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra servise hazır edin.

