



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIRIK ÇİKOLATA

<https://yemek.name>

90 gram Sütli Kuvertür Çikolata

1 yemek kaşığı Glikoz

4 + ½ su bardağı Mısır Gevreği

Süslemek için:

Pudra Şeker

Çikolata ve glikoz ısıya dayanıklı bir kabın içine konur, kaynayan su dolu başka bir kabın üstüne yerleştirilerek eritilir. Soğuması için tezgaha alınır.

Mısır gevrekleri naylon bir poşet içine konarak, merdane yardımıyla küçük parçalara ayrılır. Bu işlemin uzun süre yapılmaması, mısır gevreğinin un haline gelmemesi gerekmektedir.

Tezgahta bekleyen erimiş çikolatanın içine mısır gevreği konur ve karıştırılarak çikolata, mısır gevreklerine yedirilir.

Yağlı kağıt kaplanmış tepsi üzerine bir kalıp yardımıyla şekil verilir. Yaklaşık 10 dakika buzdolabında bekletilir. Sertleştiklerin de kenarları pudra şekerine bulanarak servise hazır hale getirilir.

