



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇITIR GOFRET

125 gr. bitter çikolata  
1 kahve fincanı süt  
22 adet sade gfret  
yarım su bardağı süt  
2 yemek kaşığı bal  
2 yemek kaşığı kakaolu fındık ezmesi  
1 yemek kaşığı bitkisel margarin

Dikdörtgen Őeklindeki cam tepsiye sıvıyağ sürüp alüminyum folyo kağıt yayın. Çikolata parçaları ve sütü bir kaba aktarıp çikolatayı kısık ateŐte erittikten sonra, yarısını folyonun üzerine yayın. Sonrada zerine gofretin yarısını yerleŐtirip buzdolabında 10 dakika kadar bekletin. Öte yandan süt, bal, fındık ezmesi ve margarini bir kaba aktarıp kısık ateŐte karıŐtırarak 2-3 dakika piŐirin. KarıŐımı ılıdıktan sonra gofretlerin üzerine düzgün bir Őekilde yayın. Gofretin kalanını da karıŐımın üzerine kapatacak Őekilde sıralayıp çikolatalı karıŐımın üzerinde gezdirin. Son olarak buzdolabında bir saat kadar bekletip çıkardıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

[ML® ıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML® ıtır Burgu \(grsel\)](#)

---