



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

COCOSTAR

1 su bardağı sıvı krema
1 çorba kaşığı tereyağı
1-2 su bardağı hindistancevizi
2 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
100 gr bitter çikolata

Bir tencereye sıvı kremayı, tereyağını ve toz şekerini alıp tereyağı eriyene kadar ocakta bekletelim. Daha sonra ateşten alalım. Hindistan cevizi ekleyelim ve karıştıralım. Kurabiye hamuru kıvamına gelince elimize cevizden biraz daha büyük parçalar alıp elimizle istediğimiz büyüklükte uzunlamasına şekiller yapalım ve buzdolabında bekletelim. Bu arada bitter çikolatamızı benmari usulü eritemiz ve hazırladığımız hindistan cevizlerini bitter çikolataya bulayıp yağlı kağıdın üzerine alalım ve donması için bir kaç dakika bekletelim. Daha sonra servis tabağına alıp üzerini isteğe bağlı beyaz sos ile süsleyerek servis yapalım.

