



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## COCO STAR

1 ay bardağı süt  
2 poşet krem şanti  
1 yemek kaşığı pudra şeker  
250 gr hindistancevizi  
240 gr sütlü ikolata

Süt ve krem şantiyi kıvama gelene kadar çırpalım.

Pudra Şeker ve hindistancevizini krem şantili karışım ekleyin kurabiye hamuru gibi olana kadar yoğuralım.

Bu kıvama gelince cevizden büyük parçalar alarak rulo şekline getirelim.

Yan kısımları elimizle düzeltip kavis şekline getirelim.

Uygun bir kap içerisinde buzlukta yaklaşık 15 dakika bekletelim.

ikolataları benmari usulünde eritemiz.

Eritilmiş çikolatayı rulo haline getirdiğimizi hindistancevizli parçaları alıp ekleyelim.

İki çatalla birlikte her tarafını çikolataya bulayıp yağlı kâğıt serili bir tabağı alalım.

Hazırlanan rnleri buzdolabına soğuması için kaldırm.

15 dakika bekledikten sonra kalan çikolatayla üzerine ince ince şekiller oluşturalım.

Biraz daha buzdolabında kaldıktan sonra afiyetle yiyiniz.

