



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COCO STAR

1 paket krem şanti
1 paket hindistancevizi (toz)
1 küçük çay bardağı soğuk süt
Üstü için:
1 paket kare çikolata
Az zeytinyağı

Malzemelerden önce süt ve krem şanti çırpıcı ile çırpılır. Hindistancevizi de eklenip karıştırılır. Buzdolabında dinlenmesi için 1 saat bekletilir.

Dolaptan alınan iç malzeme avuç içinde cevizden ufak toprak yapılır. Bu arada 1 paket kare çikolata 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile benmari usulü eritilir. Eriyen çikolata kasesine sırayla yuvarlanan toprak atılır, çatalla çevirerek her tarafına çikolata bulanması sağlanır. Yine çatalla özenle alınarak ister folyo kağıdına ister yapışmasın diye telli fırın tepsinine dizilir. Çikolataların setinize akmaması için tel ızgaranın altına folyo serebilirsiniz. İstenirse üstüne artan çikolatadan süs yapılır. Ben belirgin olsun diye bitterle kaplayıp sütlü çikolata ile süsünü yaptım.

