



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI VE ÇİKOLATALI ÇITIR RULO

100 gr bitter çikolata
100 gr iri kıyılmış antepfıstığı
1 yemek kaşığı bal
8 baklava yufkası
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı margarin

Bitter çikolatayı küçük parçalar şeklinde kırıp cam kase içine alın. Benmari usulü eritin. Kaseyi sıcak suyun üzerinden alın. Çikolataya antepfıstıklarını ekleyip karıştırın. Balı ekleyin. Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Baklava yufkalarını mutfak tezgahına yayın. Üzerine eritilmiş sana yağı fırça yardımıyla sürün ve ortadan ikiye katlayın. İkiye bölün. Ortasına ballı çikolatadan 1 yemek kaşığı sürüp sigara böreği gibi katlayıp tepsiye dizin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Hafif kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.