



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KALPLER

- 4 Bardak Kakaolu Pirinç Patlađı (400-450g)
- 1 ay Bardađı Pakmaya Kakao (35g)
- 3 orba Kaşığı Tereyağı (45g)
- 2 Yemek Kaşığı Bal (60 g)
- 1 Su Bardađı Hindistancevizi Tozu (60g)
- 1 ay Bardađı Pakmaya Pudra Őekeri
- 1 Su Bardađı RendelenmiŐ Bitter ikolata

Bir sos tavasında tereyağını eritin. AteŐten alarak, içine rendelenmiŐ çikolataları ekleyip, spatulayla iyice karıŐtırarak eritin.

Tarifin bu noktasından itibaren evdeki küçükler tamamını uygulayabilirler. Sos tenceresinin içine, kakao, bal, kakaolu pirinç patlağını ekleyerek karıŐtırın.

Yatay büyük bir tabak veya buzdolabına sığabilecek bir tepsiye piŐirme kağıdı serin. zerine kalp Őeklindeki kurabiye kalıplarını dizin.

Kalıpların iini pirinç patlaklı karıŐımla doldurun.

Buzdolabında soğumaya bırakın.

2 saat sonra kalıplardan çıkararak servis tabaklarına aktarın.

zerine Pakmaya Pudra Őekeri serpererek sođuk servis edin.

