



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ VE YULAFLI BARLAR

160 g bitter çikolata
50 g yulaf kepeęi
2 portakalın rendelenmiř kabuęu
10 adet hařlanmiř kestane

Çikolatayı kısık ateşte, benmari usulü eritin. Erittięiniz çikolatayı ocaktan alın, rendelenmiş portakal kabuğunu, ufalanmiş kestaneyi ve yulaf kepeğini ekleyin. Spatula ile karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serili tepsiye dökün. İstediiğiniz yükseklikte olacak şekilde spatula ile düzelterek şekillendirin. Oda ısısında 15 dakika beklettikten sonra buzdolabına alın ve 1 saat daha bekletin. Dilimleyip servis yapın.

