



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY HİNDİSTANCEVİZLİ ÇİKOLATA

100 gr. siyah kakao
1 küçük paket margarin
5 çorba kaşığı pudraşekeri
5 çorba kaşığı hindistancevizi

Margarini benmari usulüyle eritiniz.

Eriyen yağa pudraşekeri ve kakaoyu ilâve edip, iyice karıştırınız.

Karışım donmaya başlarken küçük toplar hazırlayıp her tarafını hindistancevizine bulayınız ve buzdolabına kaldırınız.

Donduktan sonra buzdolabından alarak şekerliklere dizip servis yapınız.