



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KOZALAK PASTA

500 gr kahvaltılık kakaolu gevrek
2 paket sütlü çikolata
2 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı pudraşekeri (üzeri için)

Paketinin yarısını bir kaseye alın. Bu beklerken diğer tarafta benmari usulü malzemeleri eritin. Bir tencereye su koyun altına yakın içine cezve yada sütlük koyun bu cezveye çikolataları kırın, bal, margarin, kakao ekleyip eritin. Bu karışım katı olursa margarin ekleyin. Boza kıvamında olması gerekiyor. Bu karışımı kasede bekleyen kahvaltılık gevreklerle bir güzel karıştırın. Elinize limon sıkacağı alın çukur kısmına bu karışımdan kaşıkla bir güzel doldurun daha sonra bir tabağa ters çevirin. Gevrekler bitene kadar bu işleme devam edin. Biraz dolapta kendini toplaması için bekletin. Yaklaşık yirmi adet kozalak çıkacak. Daha sonra servis tabağına alıp pudraşekeri serpip servis edin.

