



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARSHMELLOWLU IKOLATA AŐKI

- 1 paket Pakmaya Bitter Parça ikolata
- 1 paket Pakmaya Sütlü Parça ikolata
- 2 orba kaŐığı file badem
- 2 paket karışık orta boy pembe ve beyaz marshmellow (en fazla 3 cm'lik)

Pakmaya Bitter ve Sütlü Parça ikolataları ısıya dayanıklı bir kaba serpin, üzerine de file bademleri serpin. Üzerine marshmellowları dik ve aralarda hiç boşluk kalmayacak şekilde yerleŐtirin.

200 dereceye ayarlı fırında, üzeri karamel rengi olana kadar en fazla 10 dakika kızartın. Fırından alın, donmadan hemen servis yapın.

