



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARŞMELOW VE ÇİKOLATALI KARELER

145 gr robottan geçirilmiş kepekli bisküvi
2 yemek kaşığı tozşeker
80 gr eritilmiş margarin
üstü için 1 su bardağı damla çikolata
130 gr küçük marşmelow

Fırınımızı 180 dereceye ısıtalım. Bisküvileri robottan geçirerek içine erimiş margarin ve tozşekeri ilave ederek iyice karıştıralım. Karışımı içine folyo serdiğimiz 15x25 cm lik dikdörtgen fırın kabına elimizle bastırarak yayalım. Kabımızı fırına vererek 10 dakika pişirelim ve fırından alalım. Üzerine önce minik doğradığımız marshmallowları sonra da damla çikolataları serpelim ve tekrar fırına gönderelim. Üstü için kullandığımız malzemeler eriyince (5-10 dakika yeterli) fırından alalım ve folyosuyla beraber soğumaya bırakalım. Soğuyan malzemeyi keskin bir bıçakla dikkatlice istediğimiz büyüklükte karelere bölelim ve spatula yardımıyla folyosundan ayırarak servis tabağına alalım.