



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ ÇİKOLATA

Malzemeler:

- 1 paket Ülker Pötibör kakaolu bisküvi
- 1 paket pudra şekeri
- 3 çorba kaşığı su
- Nane yağı (aktarlarda bulabilirsiniz)
- 7-8 yaprak taze nane
- 2 paket bitter çikolata (80 gramlık 2 paket)

Yapılışı:

- Pötibörleri 5 cm çapında yuvarlak metal bir bisküvi kalıbıyla kesin.
- Pudra şekeri ve suyu çatal yardımıyla karıştırın. Oldukça koyu macun gibi bir kıvam elde etmelisiniz. Macun gibi olmuyorsa kıvamı tutturuncaya kadar azar azar su ilave edebilirsiniz.
- Nane yapraklarını pudra şekeri ve nane yağıyla (miktarı kendi damak tadınıza göre ayarlayarak) havanda ezin ve macuna ilave edip karıştırın.
- Bu macunu, hazırladığınız pötibörlerin aralarına kaşıkla 1-2 mm kalınlığında, yanlardan akmayacak ama kenarlarına kadar gelecek şekilde yayın ve bir başka pötibörü bastırmadan üzerine koyarak sandviç yapın. Eğer kremanız artarsa biraz daha pötibör hazırlayabilirsiniz.
- Aradaki macunun donmasını bekleyin (yaklaşık 15 dakika).
- Çikolataları karelere bölüp küçük bir tencereye koyun.
- Arada bir karıştırarak hafif ateşte benmari usulü eritin.
- Çikolatayı ateşten alın ve tezgâha yağlı kâğıt yayın. Hazırladığınız pötibörleri 2 çatal yardımıyla birer birer çikolataya batırın. Her tarafının çikolatayla kaplanmasına dikkat edin.
- 2 çatal arasında tutarak üzerlerindeki fazla çikolatayı akıtın ve yağlı kâğıt üzerine yerleştirin.
- Çikolatalar iyice donuncaya kadar bekleyin. Havanın sıcaklığına bağlı olarak 3-4 saati bulabilir. Dilerseniz buzdolabında da soğutabilirsiniz. Daha sonra yuvarlak şeker kâğıtlarına yerleştirerek servis yapın.