



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTA SÜSÜ İÇİN ÇİKOLATA YAPRAKLARI

Bir miktar sütsüz çikolatayı eritin. Temiz bir fırça yardımıyla, eritilmiş çikolatayı, kalın dokulu, pürüzsüz ve belirgin biçimli yaprakların üzerine sürün (örneğin gülün yeşil yaprakları veya sarmaşık yaprağı olabilir) Yaprakları kurumaya bırakın. Çikolata iyice sertleştiğinde yaprağı çikolatadan ayırın. Bir süre buzdolabına koyarak çikolatanın iyice sertleşmesini sağlayın.
