



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEPERO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gram sütlü çikolata (veya bitter çikolata)

100 gram beyaz çikolata (isteğe bağlı)

1 paket çubuk bisküvi (pretzel çubukları veya grissini çubukları kullanabilirsiniz)

Çeşitli süslemeler (rendelenmiş hindistancevizi, kıyılmış fındık, renkli şekerlemeler, çikolata parçacıkları, vs.)

Sütlü çikolatayı ve beyaz çikolatayı ayrı ayrı kaplarda benmari usulü eritmek için hazırlayın. Bunun için bir tencereye su koyun ve kaynatın. Kaynayan suyun üzerine ısıya dayanıklı bir kap koyarak çikolatayı eritin.

Çikolatanın suya temas etmemesine dikkat edin.

Çikolatalar tamamen eriyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Erittiğiniz sütlü çikolatayı bir kaseye dökün.

Çubuk bisküvileri eritilmiş çikolataya daldırın ve fazla çikolatayı akıtmak için biraz sallayın. Çikolatanın bisküvinin yarısından fazlasını kaplamasına özen gösterin.

İsteğe bağlı olarak beyaz çikolatayı da aynı şekilde hazırlayarak çubuk bisküvilerin bir kısmını beyaz çikolataya batırabilirsiniz.

Çikolataya batırdığınız bisküvileri yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirin.

Hemen ardından çikolata henüz donmadan üzerine istediğiniz süslemeleri serpiştirin. Rendelenmiş hindistan cevizi, kıyılmış fındık, renkli şekerlemeler veya çikolata parçacıkları kullanabilirsiniz.

Süslediğiniz bisküvileri tepsiyle birlikte buzdolabına koyun ve çikolatanın tamamen donmasını bekleyin. Bu yaklaşık 20-30 dakika sürebilir.

Çikolatalar tamamen donduktan sonra Pepero çubuklarını buzdolabından çıkarın ve servis edin.

