



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI VE YULAFLI BİSKÜVİ BARLAR

2 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata

50 gr yulaf kepeği

2 portakalın rendelenmiş kabuğu

Pakmaya Pul Çikolata'yı kısık ateşte, benmari usulü eritin.

Erittiğiniz çikolatayı ocaktan alın, rendelenmiş portakal kabuğu ile yulaf kepeğini ekleyin. Spatula ile karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serili tepsiye dökün. İstedığınız yükseklikte olacak şekilde spatula ile düzelterek şekillendirin.

Oda ısısında 15 dakika beklettikten sonra buzdolabına aktarın 1 saat daha bekletin. Dilimleyip servis yapın.

