



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SALYANGOZ KANEPE

3 adet kestane sekeri  
50 gram çikolata sosu  
6 adet maydonoz sapı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3 adet ince uzun lavas (2x8cm)

Kestane şekerlerini çikolata sosuna bulayalım ve uc kısımları ikişer adet maydonoz saplarını yerleştirerek salyangozlarımızın antenlerini yapalım. Lavas parçalarımızın üzerine tereyağı sürüp, rulo şeklinde saralım ucunda 1,5 cm kalana dek. Rulo şeklinde sardığımız lavaş ekmeklerimizi kes uc kısmından kestane şekerlerinin üzerine doru yapıştıralım ve servis edelim.

