



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİMOKİNLİ KANEPE

15 adet ilek  
80 gram beyaz çikolata  
80 gram bitter çikolata  
1 yemek kaşığı tereyağı

ikolataları iki ayrı kaba ufalayarak koyun. Yavaş yavaş kaynamaya başlamış su dolu minik bir tencereye oturttuğunuz bu kaplardaki ikolatalar erimeye başlayınca tereyağı ilave edin karıştırın ve çok az soğumasını bekleyin. Çileklerin ön yüzlerini beyaz çikolataya batırın yağlı kağıt serilmiş bir tabağa dizip buzdolabında çikolatanın sertleşmesini bekleyin. Ardından ileklerin iki yanını siyah çikolataya batırın. Tekrar yağlı kağıdın üzerine koyup katılaşıana kadar buzdolabında bekletin. En son olarak ince bir resim fırçasını siyah çikolataya batırıp papyon ve düğmeleri izin. Son kez buzdolabına koyup servis yapana kadar bekletin. Kúrdan takarak servis yapabilirsiniz.