



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ ÇİKOLATALI BAR

100 gr. margarin  
100 gr. bitter çikolata  
3 çorba kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 su bardağı yulaf ezmesi  
1 su bardağı kuru üzüm

Margarini bir tavada eritin, çikolataları küçük küçük kırıp, eritilmiş margarine katın, çikolatayı eritin. Bu karışıma 3 çorba kaşığı toz şeker ve 1 tatlı kaşığı tarçını katıp karıştırın. Son olarak 1 su bardağı yulaf ezmesini ve yıkanmış, kurulanmış kuru üzümü katıp karıştırın. 25\*25 santim ebadında bir kalıbı alüminyum folyo ile kaplayın. Karışımı kalıba boşaltıp, üzerini kaşıkla düzeltin. Donana kadar buzdolabında bekletin, karelere kesip servise sunun.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 15.07.2015