



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

WONTON WRAP

İnce parçalar halinde bitter çikolata

Tuzsuz tereyağı

½ bardak pudra şekeri

½ çay kaşığı portakal çiçeği suyu (taze portakal suyu kullanabilirsiniz)

Wonton wrap (tuzsuz mantı hamuru kullanabilirsiniz)

Fırını 180 derecede ısıtın.

Şurubu yapmak için şekeri ve suyu bir kaba alın ve ısıtın.

Şeker çözülene kadar karıştırın.

Ocaktan alıp portakal çiçeği suyunu ekleyin.

Wonton wrapperların her iki tarafına tereyağı sürün.

Çikolataları ekleyin ve rulo şeklinde sarın.

Birer kere çevirerek kızarana kadar pişirin.

Soğuyunca pudra şekeri serpin ve şurupla beraber servis edin.

