

Lokumlu Cikolata Dilimi

Malzemeler

300 gr. sade lokum
150 gr. iri parçalanmış bisküvi
200 gr. iri çekilmiş fındık
300 gr. cikolata
250 gr. tereyağ
1/2 limon suyu
2 corba k. sıcak su

Yapılışı

Oncelikle lokumlara sıcak su koyup iyice ezin.
Fındık, limon suyu ve bisküviyi lokumlara ekleyip yogurun.
Aynı ebatta 6 adet rulo hazırlayınız. (Olcülerini kullanacağınız kalıba göre ayarlayın.)
Cikolata ve tereyağını benmari usulu eritip,soğutun.
Kalibinizi streç filmle kaplayıp,iki adet rulo yerleştiriniz.Uzerine cikolatadan dokup,tekrar lokumlu rulolardan yerleştiriniz.Bu işlemi malzemeleriniz bitene kadar tekrarlayınız.
Buzluga koyup , bir gece bekletiniz.
Servisten yarım saat önce dolaptan çıkarıp,dilediğiniz sosla süsleyip servis yapabilirsiniz.