

Misir Gevrekli Bomba

Malzemeler

5 su bardagi sade misir gevregi

5 adet Ulker Metro Cikolatasi

Findik, fistic, ceviz(istege gore)

2 yemek kasigi bal

1 yemek kasigi tereyag

Isterseniz kuru uzum, kuru incir, kuru kayisi

Yapilisi

Ilk olarak metro cikolatalari minik minik dograyin.Genisce bir teflon tencereye alin, kisik ateste karistirarak eritin.

Iyice eriyince icine bali ve tereyagi katip karistirin.

Ardindan misir gevreklerini, findik, fistigi, isterseniz kuru meyveleri de ekleyip iyice karistirin.

Misir gevreklerinin her yani cikolatali karisima bulanmis olsun.

Ocagin altini en kisikta birakin ve bir kasik yardimiyla, (ben plastik dondurma kasigi kullandim) tencereden krokanlari alarak silikon ped ya da plastik bir tabak uzerine siralayin.

Cok hizli bir sekilde donarak katilastigini goreceksiniz.

Soguyunca servise hazir.

Kalan krokanlari agzi kapali bir kapta oda isisinde muhafaza edebilirsiniz.

Hepinize afiyet olsun.