



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT YATAĞINDA ÇİKOLATA SOSLU CARTE D'OR

<https://migros.com.tr>

4 top sütlü çikolata
150 ml. sıvı krema
200 gr. bitter çikolata
25 gr. pudra şekeri
4 adet armut
25 gr. fındık

1. Tencereye, kremayı, çikolatayı ve şekeri koyup kısık ateşte karıştırarak çikolata eriyinceye kadar pişirip kenara alın.
2. Her servis tabağına 4 armut dilimi koyun.
3. Armutların üzerine 1 top Carte d'Or Sütlü Çikolatalı Dondurma koyun.
4. En son olarak üzerine ılık çikolata sosu gezdirin.
5. Çekilmiş fındıklar ile süsleyip dondurmali tatlinizi bekletmeden servis edin.

