



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ ÇİKOLATA SOSU

180 gr sütsüz (bitter) çikolata
2 çorba kaşığı kahve
2 çorba kaşığı portakal suyu
60 gr (1/2 su bardağı) badem (kabuksuz, kıymık biçiminde kesilmiş)

Küçük bir kaba çikolata, kahve ve portakal suyunu koyarak, hafif ateşte devamlı karıştırarak çikolatayı eritiniz. Çikolata tamamen eridikten ve karışım düzgün bir görünüş aldıktan sonra tencereyi ateşten indiriniz. Bademleri karıştırıp, hemen servis ediniz.

Not: Bademli çikolatalı sos, kek ya da dondurma ile servis edilir.
