



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ÇİKOLATA SOSU

180 gr sütsüz (bitter) ikolata
2 orba kaşığı kahve
2 orba 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 ikolatalı sos, kek ya da dondurma ile servis edilir.