



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA MUZ VE PORTAKAL TATLISI

8 muz

500 gr hurma (çekirdekleri çıkarılmış)

2 portakal (kabukları soyulmuş)

375 gr (1+1/2 su bardağı) krema

300 gr sütsüz (bitter) çikolata (rendelenmiş)

Muzları dilimleyiniz. Hurmaları ortalarından ikiye bölünüz. Portakalı dilimlerine ayırınız.

Muzların aşağı yukarı yarısını orta boy bir servis tabağına döşeyip, üstüne (1/4 su bardağı) krema dökünüz.

Hurmaların yarısını kremalı muzların üstüne yayıp, üstüne 1/4 su bardağı krema daha dökünüz. Portakal dilimlerinin de yarısını döşeyip, 1/4 su bardağı krema dökünüz. En üstte krema kalacak biçimde aynı işlemi meyveler bitene kadar tekrarlayınız.

Meyve kasesini buzdolabında en az 1 saat, iyice soğuyana kadar bekletiniz.

Üstüne çikolata rendesini serpip servis ediniz.