



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADİSABABA

Malzemeler:

Çikolata parçalı kaymak ve Antepfıstıklı dondurma

Çilekli kaymaklı dondurma

Çikolatalı dondurma

3 adet yumurta

75 gram şeker

90 gram un

Yarım paket vanilya

Çikolata sosu

Hazırlanışı:

Yumurta şeker un ve vanilyayı karıştırıp pandispanya hamurunu hazırlayın. Çember kalıba döküp pişirin. Kalıptan çıkarıp soğutun. Soğuyan pandispanya hamurunu enine 3 parçaya kesin. Tabanı yuvarlak bir kaseye yerleştirin. Çikolatalı dondurmaya yayın. Üzerine pandispanya katını koyup çilek kaymaklı dondurmaya yayın. Tekrar pandispanya koyup çikolata parçalı kaymak-Antepfıstıklı dondurmaya koyun. Buzlukta bir gece dondurun. Servis tabağına ters çevirip üzerine çikolata sosu dökerek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023