



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPTEN GELEN DALGA

Özge Sipahioğlu

Yarım kutu Carte d'Or Ceviz, Kaymak, Antepfıstığı

10 adet profiterol hamuru

50 gr file Antepfıstığı

100 gr çikolata sosu

Profiterol toplarını ikiye bölüp aralarına dondurma koyun. Uzun servis tabağına alın, çikolata sosunu üzerinde gezdirin. Topların üstünü file Antep Fıstıklarını serpiştirin.

