



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BERGAMOT AROMALI YULAFLI TATLI SANDVIÇLER

- 3 paket yulaflı bisküvi
- 2 paket krem şanti
- 2 su bardağı süt
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı damla çikolata
- 1 çay kaşığı bergamot aroması
- Yarım paket hazır çikolata sosu
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1+1/4 su bardağı süt
- 1 su bardağı çekilmiş fındık

Krem şanti ile sütü çırpıyoruz, içine portakal kabuğu rendesiyle damla çikolataları ve 1 çay kaşığı bergamot aromasını ekleyip karıştırıyoruz. Bir tane yulaflı bisküviyi alıyoruz üzerine kremşantili karışımdan sürüyor üzerine yulaflı bisküvi yerleştirip tekrar krem şantili karışımdan sürüp üzerine yulaflı bisküvi yerleştiriyoruz. Diğer bisküvileri de bu şekilde hazırlıyoruz. En son 3 katlı sandviçlerimizin üzerine yarım ölçü hazırladığımız ve margarin ile hafif ilttiğimiz çikolata sosumuzdan birer kaşık döküyoruz ve çekilmiş fındıklarımızı serpiyoruz.

