



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUZLU ÇİKOLATALI KAHVE

<https://www.sabah.com.tr>

3 su bardağı sıcak su
3 tatlı kaşığı hazır kahve
1 su bardağı süt
5 adet esmer şeker
Üzeri için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
Rende çikolata

1/2 litrelik bir kavanoza sıcak suyu ekleyip üzerine kahveyi koyuyoruz. Kahveyi karıştırıp şeker ve süt ilave ediyoruz. Karışımı soğuması için bir kenara alıyoruz. Soğuyan kahveyi kavanoz içerisinde çalkalayıp soğutuyoruz. Diğer tarafta bir paket krem şantiye bir bardak sütü ilave ederek mikser ile çırpıyoruz. Katılaşan krem şantiyi dolaba kaldırıp iyice soğutuyoruz. Servis ederken buzlu kahveyi bardağa döküyoruz, krem şantiyi ise sıkma torbasına koyup üzerine sıkıyoruz. İsterseniz üzerine çikolata rendeleyebilir ya da çikolata sos dökebilirsiniz.