



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA FONDUE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

150 g bitter çikolata
Bir çay bardağı taze krema
Yarım çay bardağı süt

Çikolatalar fondue kabına konup benmaride ertilir. Krema ve süt ilave edilir ve karıştırılarak ısıtılarak sos tamamlanır. Fondue reşosuna yerleştirilip ateşi iyice kısılır. Misafir masasına konur. Yanında birer lokmalık ekme, kek, bisküvi, meyve dilimleriyle servis edilir.