



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATA KAPLI KARPUZ

Küçük yarım karpuz  
350 g sütlü çikolata  
1 tatlı kaşığı deniz tuzu  
File badem  
Kürdan

Geniş bir tepsiye yağlı kağıt serin.

Karpuzu kesip kalın şekilde dilimleyin.

Dilimleri de küp küp doğrayın ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye aralıklı olarak dizin.

Karpuzların üzerine kürdanları geçirin.

Hazırladığınız karpuz küplerini dizdiğiniz tepsiyi Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümünde 30 dakika bekletin.

Bu sırada çikolata sosunu hazırlamak için çikolatayı küçük parçalara bölün.

Deniz tuzunu ve file bademi ayrı ayrı kaselere alın.

Arçelik Ankastre Ocak'a geniş bir tencere alın ve biraz su koyup kaynatmaya başlayın.

Doğradığınız çikolataları cam bir kaba alın.

Benmari usulü eritmek için cam kabı Arçelik Ankastre Ocak'ta su kaynattığınız tencerenin içine alın.

Spatula yardımıyla devamlı karıştırarak eritin.

Arçelik No Frost Buzdolabı'nda beklettiğiniz karpuz küplerini çıkarıp her donmuş karpuz parçasını erittiğiniz çikolataya batırın.

Fazla çikolatasının silkeleyin.

Deniz tuzu ve file bademe bulayıp yeniden yağlı kağıtlı tepsiye dizin.

Hemen tüketekseniz bekletmeden servis edin.

Fakat daha sonra servis edekseniz Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümünde bekletebilirsiniz.

