



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA ŞÖLENİ

150 gram tereyağı
2 paket kıyılmış pötibör bisküvi
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
200 gram bitter çikolata
2 adet muz
1 çay bardağı ceviz
3 çorba kaşığı kakao

Eritilmiş yağı, şekerini 3 dakika çırpın. İçine 1 su bardağı sütü, kıyılmış bisküvileri ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak kakao, rendelenmiş çikolata ve muz ekleyip karıştırın. Macun kıvamında olan bu karışımdan yuvarlak şekiller verip buzdolabında bekletin. Daha sonra erimiş çikolataları da yağlı kâğıt üzerinde ince bir tabaka halinde daireler yapıp dondurun. Hem çikolatalı kalıpları, hem muzlu kakaolu harcı kat kat servis tabağına dizip süsleyin. Çikolatadan birçok şekil verip farklı süslemeler hazırlamanız mümkün.