



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU BURÇAK TATLISI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

7 Bardak süt

1 Paket çikolata sosu

4 Yemek Kaşığı toz şeker

2 Yemek Kaşığı nişasta

2 Yemek Kaşığı un

1 Paket YULAFLI BİSKÜVİ

YULAFLI BİSKÜVİNİZİ TEPİNİZİN ALTINA DİZİN.BİR TENCEREDE 5 BARDAK SÜTÜ,NİŞASTA,ŞEKER VE UNU SÜREKLİ KARIŞTIRARAK PİŞİRİN.ALMAYA YAKIN 2 KAŞIK SANA KLASİK MARGARİNİ İÇİNE ATIN VE ERİTİN.SICAKKEN BİSKÜVİLERİN ÜZERİNE KRAMAYI DÖKÜN.ÇİKOLATA SOSUNU TARİFE UYGUN OLARAK PİŞİRİN VE SOĞUYAN TATLINIZIN ÜZERİNE DÖKÜN.SICAK SERVİS YAPIN.