



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ÇİLEKLİ KUP

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

Crème Olé:

7 - 8 adet çilek

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çilek Aromalı

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

7 - 8 yemek kaşığı Dr. Oetker Vitalis Multi Meyveli Çıtır Müsli

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

15 - 20 adet kabuksuz badem

Üzeri için:

1 çay bardağı krema

60 g bitter çikolata

4 - 5 adet çilek (bütün)

Çilekleri yıkayıp kurulayın ve kúp şeklinde doğrayın. Crème Olé'yi 2,5 su bardağı soğuk süt ile 3 dakika çırpın. Bekletmeden aralara çilek, müsli, çikolata parçaları ve badem koyarak kúplara paylaşın. Kremayı kısık ateşte ısıtın. Kaynamaya başladığında ocaktan alın, çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına gelince kúpların üzerine yayın. Çileklerle süsleyip servis yapın.

