



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ELMA TATLISI

4 adet elma
Yarım su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
1 paket vanilya
1 çay bardağı ufalanmış bitter çikolata
1 tatlı kaşığı margarin
İçi için:
Fındık

Elmaları soyun ve orta kısımlarını oyarak çıkarın. Tencereye alıp, üzerine su ve flekeri koyun. Tencerenin kapağını kapatarak, elmalar yumuşayana dek pişirin. Elmalar piştikten hemen sonra, vanilyayı ilave edin ve elmaları ateşten alın. Oyulmuş kısımlarına fındık taneleri atın. Diğer tarafta margarin ve çikolatayı bir-iki kaşık su ile karıştırın. Hafif ateşte eriterek çikolatalı sos hazırlayın. Elmaların servis yapılacağı tabağa pudraşekeri serpin. Elmalar soğuyunca tabağa alın. Üzerine sıcak çikolatalı sos gezdirin. Ardından soğuk olarak servis yapın.

