



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU ELMA TATLISI

- 4 Adet elma
- 1 Yemek kaşığı margarin
- 1 Paket vanilya
- 1 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 1 Çay Bardağı rendelenmiş bitter çikolata
- 2 Su Bardağı su
- 0,5 Su Bardağı toz şeker

Elmaları soyun ve orta kısımlarını oyarak çıkartın. Tencereye alıp, üzerine su ve şekeri koyun. Tencerenin kapağını kapatarak, elmalar yumuşayana dek pişirin. Elmalar piştikten sonra hemen vanilyayı ekleyin ve elmaları ateşten alın. Oyulmuş kısımlarına fındık tanelerini koyun. Diğer tarafta margarin ve çikolatayı 1-2 kaşık su ile karıştırın. Hafif ateşte eriterek çikolatalı sos hazırlayın. Elmaların servis yapılacağı tabağa pudra şekeri serpin. Elmalar soğuyunca tabağa alın. Üzerine sıcak çikolatalı sos gezdirin. Ardından soğuk olarak servis yapın.