



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE CEVİZLİ SUNDÆ

4 kiřilik

1 tatlı kaşığı mısır unu

2 orba kaşığı kakao

25 gram margarin

1/3 su bardağı bal

1/4 su bardağı su

4 top vanilyalı dondurma Kıyılmış cevizli

Mısır unu ve kakaoyu küçük bir tencerede karıştırın. Margarin ve biraz suyla açılmış balı ilave edin. Suyu ekleyin. Hepsini birlikte karıştırarak eritin. Hafif ateşte devamlı karıştırarak kaynatın. 4 adet dondurma kabının içine dondurmayı koyun. Hepsinin üzerine sostan dökün. Dilerseniz en üste fındık serpiştirerek servis yapın.