



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ELMA ŞEKERİ

4 adet elma
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı çiğ krema
150 gram bitter çikolata
1 orba kaşığı tereyağı
Uzun öp şişler

Çikolata sosunu hazırlamak için çikolatayı, şeker, çiğ kremayı ve tereyağını bir kabın içinde benmari usulü eritin ve çöp şişlere batırılmış elmaları bu sosa batırın. Daha sonra üzerine farklı renkli şekerler serin. Soğumaya bırakın.

Not: Sadece çikolatayı eritip de hazırlamanız mümkün. Soğuyunca donuyor çikolata ama çiğ kremalı ve tereyağı olunca biraz akışkan kıvam daha lezzetli bir görüntü veriyor.