



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA FONDÜ

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

1 paket (80 gr. ) bitter çikolata (ya da 80 gr. Toblerone kullanabilirsiniz)

1/2 bardak krema

Yanında servis yapmak için;

Çilek, kuru kayısı, muz ya da macaron

Bitter çikolataları parçalara ayırın (Toblerone kullanıyorsanız Toblerone'ları üçgen parçalara ayırın). Krema ve çikolatayı, bir sos kabında karıştırın. Düşük ısıda çikolata eriyene ve pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edin. Bunu fondü kabınıza boşaltın; fondü kabının altındaki mum, çikolatanın soğumasını engelleyecektir. İsteğe bağlı olarak sütlü çikolata da kullanılabilir. Meyveleri bu sosa batırıp afiyetle yiyin.



