



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ŞEFTALİ SOS

- 1 adet olgun şeftali
- 1 çay bardağı şeker
- 1 küçük paket bitter çikolata
- 1 tatlı kaşığı kahvaltılık tereyağı

Şeftali soyulur, dilimlenir, blenderden geçirilir, bir sos kabına aktarılır. Üzerine şeker eklenir ve bir tık kaynatılır. Çikolata ve tereyağı küçük bir tavaya konur, çok kısık ateşte eritilir. Sonra iki malzeme birleştirilir. İyice çırpılır. Muhallebi ve pasta yapımında kullanılır.
