



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SOĞUK SUFLE KAPLARI

1 paket portakal aromalı jöle
100 gr kakao
300 gr süzme yoğurt
1 paket vanilya
1 tutam tuz

Jöleyi pakette belirtildiği gibi sıcak su ile karıştırın. İlinması için bekletin. Jöle ılınırken kapları hazırlamak için, yağlı kağıt ile resimdeki gibi şeritler hazırlayın. Bir yapışkan bant ile bunları kapların üst kısmında bilezik gibi birleştirin. Böylece kaplarınızı yükseltmiş ve kendi kapasitelerinden daha fazla malzeme alacak hale getirmiş olursunuz. Kakaoyu üzerine biraz soğuk su ekleyip karıştırarak macun haline getirin. Süzme yoğurt ile karıştırın. Tuz, vanilya ve ılınmış olan jöleli karışımla birlikte tüm malzemeyi karıştırın. Hazırlamış olduğunuz kaplara bölüştürüp buzluğa kaldırın. Servis yapmak için buzluğtan çıkardığınız kapların kağıtlarını çıkarın. Portakal dilimleri ile süsleyip servis yapın.