



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE NESCAFELİ TATLI

- 10 Adet Yulaflı Bisküvi
- 1 Çay Bardağı Dövülmüş Fındık
- 1 Çorba Kaşığı Kaşığı Tereyağı
- 2 Paket bitter çikolata
- 1 Kutu Krema
- 1 Tatlı Kaşığı nescafe
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 5 Adet Süslemek için çilek

Yulaflı bisküvileri elimizle iyice ufalayalım ve dövülmüş fındıkla karıştıralım. Tereyağını eritip bisküvili karışıma yedirelim. Bir borcama karışımı döküp elimizle iyice yassılaştıralım.

Öte yanda kremayı, küçük parçalara ayırdığımız çikolataları, nescafe ve tarçını bir kaba alıp çikolatalar eriyinceye kadar ısıtalım. Ilınınca bisküvili karışımın üzerine dökelim. Buzdolabında soğutalım. Dilimleyip çileklerle ve dövülmüş fındıkla süsleyerek servise sunalım.

