



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ VE KEDİDİLİ BİSKÜVİLİ DONDURMA

<https://migros.com.tr>

6 top kaymaklı dondurma  
200 gr. kedidili bisküvisi  
400 gr. dilimlenmiş taze çilek  
200 gr. bitter çikolata

1. Kedidili bisküvilerini ortadan ikiye kesip, porsiyonluk kaselerin (6 adet) içlerine yerleştirin.
2. Dilimlediğiniz taze çileklerin yarısını mikserde püre kıvamına gelene kadar çekin. Çilek püresini kaselerin içindeki kedidili bisküvilerinin üzerlerine eşit miktarda dökün.
3. Kalan taze çilekleri, çilek püresi ile ıslanmış kedi dili bisküvilerinin üzerlerine dağıtın.
4. Bitter çikolataları küçük parçalara ayırıp ısıya dayanıklı bir kase nin içine koyun. Kaseyi içinde su kaynayan bir tencerenin içine koyup, suyun buharı ile çikolatayı sos kıvamına gelene kadar eritin.
5. Kaselerdeki taze çileklerin üzerine birer top kaymaklı Carte d'Or'dan koyup, en son üzerlerine erittiğiniz bitter çikolata sosundan gezdirip tatlıyı hiç beklemeden soğuk olarak servis edin.

