



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOKO FİT

25 g yulaf ezmesi
15 g kakao
6 adet badem
50 g Zile pekmezi
1 poşet Doğadan Büyülü Bohça Rooibos-Vanilyalı

Yulaf ezmesi, badem, 1 poşet Doğadan Büyülü Bohça Rooibos Vanilyalı ve kakao Arçelik In Love doğrayıcıya atılarak çekilir.

Çekilen karışıma Zile pekmezi de eklenerek karıştırılır. Arçelik No-Frost dolapta 15-20 dakika bekletilen karışım, minik toplar haline getirilerek sunulur.

