



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİ KARAM GURMELİ MOUSSE

2 paket Eti Karam Gurme

1 kutu krema

1 paket Eti Karam Bitter Çikolata (acılığı azaltılmış)

Kremayı kısık ateşte ısıtın. İçine aynı miktar Eti Karam Bitter Çikolata'yı ekleyin. Eti Karam Bitter Çikolata'yı tamamen eriyene kadar karıştırın. Yarım saat dolapta soğutun. Dolaptan çıkarıp tel çırpıcı veya mikserle çırpın. Bardakların içine doğramış Eti Karam Gurme parçaları koyup üzerine karışımı paylaşın. Üzerine bir dilim Eti Karam Gurme ile servis yapabilirsiniz.

