



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV USULÜ ÇITIR GOFRET

100 gr. bitter çikolata
1 paket vanilya
10 dilim tost ekmeđi
1 çay bardağı çiğ krema
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı toz şeker

Tost ekmeklerinin kenarlarını kesin, merdaneyle bastırıp inceltin ve dikdörtgen şeklinde kesin, 150 derecedeki fırında kurutun. Tereyağı, krema, toz şeker ve bitter çikolatayı kısık ateşte bir taşım kaynatın. Soğumuş krema ve ekmekleri üst üste koyup gofret şekline getirin. Kalan kremayı üzerlerine döküp donması için dolaba kaldırın.
