



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FONDÜ

2 paket Ülker Bitter Pul Çikolata
2 paket Ülker Beyaz Pul Çikolata
300 ml krema
Mevsim meyveleri (Çilek, Muz, Armut vs.)
Ülker 9 Kat Tat İnce İnce Gofret
McVitie's Tam Buğdaylı Bisküvi
Ülker 9 Kat Tat Rulokat
Ülker Çubuk Kraker

Kremayı iki ayrı sos tenceresine paylaşırın ve kısık ateşte her ikisini de kaynama noktasına getirip ocaktan alın. Ülker Bitter Pul Çikolatayı ve Ülker Beyaz Pul Çikolatayı ayrı ayrı kremalara ekleyip eriyinceye kadar karıştırın ve ayrı ayrı kaselere (Varsa fondü kabına) alıp çeşitli mevsim meyveleri, 9 Kat Tat İnce İnce, McVitie's Tam Buğdaylı Bisküvi, Ülker 9 Kat Tat Rulokat ve Ülker Çubuk Kraker ile birlikte servis edebilirsiniz.

