



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALLEYLİ TATLI

Malzeme

10'lu Halley,

İçim Krem şanti,

Üzeri için çikolata sosu.

Hazırlanışı

Halleyleri küçük parçalara bölüyoruz, üzerine hazırladığımız krem şantiyi döküp buzdolabında 2 gün yada daha fazla bekletiyoruz. Servis yapmadan önce muz dilimleri ve çikolata sosunu üzerine gezdirip servis yapıyoruz.
