



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ VE ÇİKOLATALI PRATİK DONDURMA

1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti

1 tatlı kaşığı Türk Kahvesi

Pakmaya Sade Krem Şantiyi 1,5 çay bardağı soğuk sütle iyice çırpın.

Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ve Türk kahvesini cam bir kaseye aktarın. Parça çikolataları benmari usulü eritin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Soğuyan çikolatalı karışım ile krem şantiyi birleştirin. Karışımı plastik bardaklara paylaştırın. Buzlukta bekletin. İyice donunca servis yapın.

Bekletme Süresi: 3-4 saat

