



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BİTTER IKOLATALI EKLER

16 adet kedidili bisküvi
1 paket krem şanti
200 ml. süt
100 gr. bitter ikolata

Krem şantiyi paketinin üzerinde yazılı olduğu gibi hazırlayın. Kedidili bisküvilerinin yarısını süte batırarak ıslatın, dış yüzleri tabağa değecek şekilde servis tabağına yerleştirin. Üzerlerine krem şantiyi paylaştırın. Kalan bisküvileri de süte batırıp, krem şantinin üzerine yerleştirin. Çikolatayı benmari usulü eritin ve hazırladığınız bisküvilerin üzerine gezdirin. Buzdolabında en az 1 saat dinlendirip servis yapın.

