



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY EKLER

20 adet kedidili bisküvi
1 paket krem şanti
200 ml süt
100 gr bitter çikolata

Krem şantiyi paketin üzerinde yazdığı gibi hazırlıyorsunuz. Kedidili bisküvilerinin yarısını süte batırarak ıslatın, dış yüzleri tabağa gelecek şekilde servis tabağına yerleştirin. Üzerlerine krem şantiyi paylaşın ve kalan bisküvileri de süte batırıp krem şantinin üzerine kapatın. Çikolatayı benmari usulü eritin ve hazırladığınız bisküvilerin üzerine dökün. Sonra buzdolabında 1 saat kadar dinlendirdikten sonra servis yapın.