



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŐANTİLİ ŐIKOLATA

Malzeme:

- 100 gr. sütsüz Őekersiz çikolata
- 1/2 su bardağı toz Őeker
- 1/2 kahve kaşığı tuz
- 1/2 bardak kaynar su
- 4 su bardağı süt
- 1 kahve kaşığı vanilya
- 4 çorba kaşığı krem Őanti
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş antepfıstığı

Yapılışı:

Çikolatayı bir kaba koyup kaynayan suyun içine oturtun. Tuz, Őeker ve kaynar su katıp, çikolata iyice eriyene kadar karıştırınız. Sütü ayrı bir kaptan ısıtınız ve ağır ağır çikolataya katınız. Karışım kaynamca kabı suyun içinden alınız. Karıştırarak biraz soğutunuz. Sonra buz dolabına koyarak iyice soğutunuz. Karışımı saplı bardaklara boşaltın ve üstlerine krem Őanti koyunuz. İnce kıyılmış tuzsuz antepfıstığını krem Őantinin üstüne serpip servis yapınız. İsterseniz antepfıstığının yerine hindistancevizi, ince kıyılmış badem veya rende çikolata da koyabilirsiniz.
