



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUP SERVİ REVAN

4 şeftali (kabukları soyulmuş)
250 gr çilek (yıkayıp sapları ayıklanmış)
250 gr (1 su bardağı) vanilyalı dondurma
250 gr (1 su bardağı) çikolatalı dondurma
4 çorba kaşığı çikolata sosu
1/2 su bardağı krema
4 iri vişne tanesi

Keskin bir bıçakla şeftalileri yarıya bölüp, çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince dilimleyerek bir kenara bırakınız. Çilekleri ikiye bölüp 4 uzun bardağa eşit miktarlarda doldurunuz. Dondurma kaşığıyla yada büyük bir kaşıkla önce vanilyalı dondurmaya, üstüne şeftali dilimlerini, sonra da çikolatalı dondurmaya, bardaklara koyunuz. Çikolatalı dondurmaların üstüne kaşıkla çikolatalı sosu dökünüz. Orta boy bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kremayı kar haline getirip, 4 bardağa bölünüz. Her birinin üstüne, birer vişne oturtup, hemen servis ediniz.