



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞÖLENİ

<https://www.elele.com.tr>

140 g çilek
80 g frambuaz
50 g yaban mersini
1 limonun rendelenmiş kabuğu
100 g beyaz çikolata
140 ml krema
2 yemek kaşığı pudra şeker

Küp doğradığınız çilekler, frambuaz ve yaban mersinini geniş bir kasede harmanlayıp ısıya dayanıklı servis kaplarına paylaşın. Üzerlerine rendelenmiş limon kabuğu serpip buzdolabında 4 saat bekletin. Çikolatayı benmari usulü eritin kremayı ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Kremalı çikolatayı buzdolabından çıkarttığınız meyvelerin üzerine paylaşın. Üzerlerine pudra şekeri serpip önceden ısıtılmış 175 derece fırında 3-4 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

