



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN MEYVELERİ EŞLİĞİNDE CARTE D'OR

<https://migros.com.tr>

4 top kaymaklı dondurma  
100 gr karışık kırmızı meyve  
1 yemek kaşığı şeker  
1,5 yemek kaşığı vişne suyu  
Yarım yemek kaşığı karabiber  
Süslemek için:  
4 det çilek  
Dondurma külâhı ya da ufalanmış gofret parçaları

1. Tencerenin içine dondurulmuş meyveleri, şekeri ve vişne suyunu koyup karıştırın. Sosu kaynayana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin.
2. Daha sonra karabiberi ekleyip kısık ateşte 2 dakika daha pişirin. 4 top Antep fıstıklı bitter çikolata, karamel parçacıklı, kaymaklı Carte d'Or'u servis bardaklarına koyun ve içine yerleştirin.
3. Karışımın üzerine ılık meyve sosunu dökün.
4. Dilimlenmiş çilek ve ufalanmış dondurma külâhı veya gofret parçaları ile süsledikten sonra bekletmeden soğuk olarak servis edin.

