



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE DONDURMALI ELMA

3 adet büyük boy elma

1 çay kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı tereyağı

50 gr badem içi

Üzeri için:

Birkaç top orman meyveli dondurma

1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos

400 ml süt

Pakmaya Çikolatalı Sos ile sütü tencereye alın. Sürekli karıştırarak birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın, sosunuz hazırdır.

Tereyağını eritip bademler ve küp şeklinde kestiğiniz elmalarla birlikte kavurun.

Servis tabağına aktarın, üzerine isteğe bağlı dondurma yerleştirin, Pakmaya Çikolatalı Sos gezdirin. Hemen servis yapın.

