



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜLKER KAKAOLU PÖTİBÖR İLE TRÜF

2 paket Ülker Kakaolu Pötibör
4 yemek kaşığı tereyağı
2 shot espresso
3 paket beyaz çikolata
1 paket kakao

Pötibörleri rondoda çekelim ve tereyağını eritelim.

Un kıvamına gelen pötibörlerimizin içine kahvemizi, tereyağımızı döküp güzelce yoğuralım. Şekil vererek buzdolabında dinlendirelim.

Dış kaplaması için beyaz çikolatalarımızı eritelim ve dinlenmiş pötibör toplarımızı çikolataya batırarak süsleyelim. Soğuması için tekrar dolapta dinlendirelim ve servis edelim.

