



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KREM ŐOKOLA



- 1 litre süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 2 orba kaŐıđı pirinç unu
- 2 orba kaŐıđı buğday niŐastası
- 2 orba kaŐıđı kakao
- 1 orba kaŐıđı kakaolu fındık kreması
- 1 küçük paket ikolta (40 gr)
- 1 paket vanilya

Tencereye soğuk süt aktarılır. zerine Őeker, niŐasta, pirinç unu, kakao eklenir ve malzemeler eriyene kadar karıŐtırılır.

Daha sonra birkaç parçaya bölünmüŐ çikolata katılır.

KarıŐım orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir. Bir ırpıcıyla sürekli karıŐtırarak piŐirilir.

Krem Őokola göz göz olunca vanilya katılır ve ateŐten alınır.

Bir kaç dakika buharı çıkması için karıŐtırıldıktan sonra biraz yukarıdan dökerek kaselere paylaŐtırılır.

Buzdolabında 2 saat kadar sođuttuktan ve hindistanceviziyle süslenerek servise sunulur.

Not: Krem Őokolaya yumurta sarısı, tereyağı gibi malzemeler de eklenebilir.