



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

KREM ŞOKOLA



- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 2 çorba kaşığı buğday nişastası
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması
- 1 küçük paket çikolata (40 gr)
- 1 paket vanilya

Tencereye soğuk süt aktarılır. Üzerine şeker, nişasta, pirinç unu, kakao eklenir ve malzemeler eriyene kadar karıştırılır.

Daha sonra birkaç parçaya bölünmüş çikolata katılır.

Karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir. Bir çırpıcıyla sürekli karıştırarak pişirilir.

Krem şokola göz göz olunca vanilya katılır ve ateşten alınır.

Bir kaç dakika buharı çıkması için karıştırıldıktan sonra biraz yukarıdan dökerek kaselere paylaşılır.

Buzdolabında 2 saat kadar soğuttuktan ve hindistanceviziyle süslenecek servise sunulur.

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