



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 RENKLİ MUHALLEBİ

1 su bardağı un
1 yumurta
100 gr tereyağı
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı şeker
1 kilo süt
1 paket vanilya
1 paket kakaolu bisküvi

Bir tencerede un, yumurta, şeker karıştırılıp süt ilave edilip pişirin. Tereyağı ve vanilya ilave ettikten sonra mikserle çırpın. Kremayı iki eşit parçaya ayırıp birisine kakao karıştırın. Bir kaseye bir miktar kakaolu krema koyun. Üstüne bir bisküvi yerleştirin. Bisküvinin üzerine beyaz kremayı dökün. Buzdolabında dondurun. Servis edileceği zaman tabağa ters döndürüp servis yapabilirsiniz. Üstünü bol fındık, fıstıkla süsleyiniz.

[ML® Koko Muhallebi için tıklayın](#)