



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREM

Ümit Usta

- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 çorba kaşığı mısır unu
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı şeker
- 6 adet küçük armut
- 1 tutam kırmızı şeker boyası
- 1 çay bardağı su
- 1 adet yumurta sarısı

İlk önce süt, yumurta, un, nişasta ve şekeri iyice karıştırılır. Ateşte koyulaşmaya kadar pişirilir. Armutları soyup tencereye dizilir. Bir çay bardağı suda şeker boyasını eritilir. Armutların üzerine dökülür. On beş dakika pişirilir. Yaptığımız kremayı kâselere boşaltıp üzerlerine birer armut yerleştirilir. File fıstık ile süsleyip soğuduktan sonra servise sunulur.