



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KREMA

7 su bardağı süt (1750 gram)
1,5 su bardağı tozşeker (330 gram)
1 kahve fincanı kakao
1/2 kahve fincanı nişasta
1 su bardağı su
1/2 fincan ararot ya da patates unu

Sütün ve şekerin yarısını, bir taşıma kaynatalım ve bir kenara koyalım.

Başka bir tencereye geri kalan tozşekeri, kakaoyu, nişastayı ve ararotu koyup, kuru kuruya karıştırıp, geri kalan sütü de ilave edelim.

Bu karışımı yavaş yavaş sıcak süte karıştırıp, kısık ateşte telle çırpa çırpa boza kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Kaseye doldurup, soğumaya bırakalım.

Soğuduktan sonra, servis yapalım.