



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUZLU MUHALLEBİ

- 1 litre süt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket bitter çikolata
- 1 adet muz
- 1 su bardağı toz şeker

Soğuk süt, şeker, un ve nişasta bir tencereye konur. İyice karıştırdıktan sonra orta ateşe yerleştirilir. Çırpıcıyla karıştırarak pişirmeye başlanır. Isınmaya başlayınca parçalara ayrılmış çikolata eklenir. Karıştırmaya devam ederek kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten alınır, mikserle 5 dakika çekilir. Sonra hemen doğranmış ve birkaç parçaya kesilmiş muz ilave edilir. Mikserle muzlar parçalanana kadar bir süre daha çekilir. Kaselere paylaşılır. Buzdolabında 2 saat soğuduktan sonra servise sunulur.