



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI SÜTLÜ TATLI

Malzeme

- 1l süt
- 10 yemek kaşığı irmik
- 12 yemek kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- ½ su bardağı damla çikolata
- ½ su bardağı file fındık
- 2 yemek kaşığı Sana yağı

Hazırlanışı

1. Derin bir tencereye sütü, şekeri ve irmiği koyup, karıştırarak, tatlı kıvamına gelene kadar orta ateşte pişirin.
2. Portakalın kabuğunu rendeleyin.
3. Tatlı kıvamına geldikten sonra içine portakal kabuğu rendesini ilave edip karıştırın.
4. Tatlıyı ateşten almadan önce içine vanilyayı ekleyip, karıştırın. Kaşık ile karıştırıp, hafifçe soğutun. İçine en son yumuşamış Sana yağın ilave edip karıştırın.
5. Tatlının yarısını kare borcama alın. Üzerine file fındık serpin. Kalan tatlıyı çikolataların üzerine döküp düzeltin. En son olarak kalan file fındıkları ve damla çikolataları serpip, oda sıcaklığında soğutup, buzdolabında 1 saat soğutup, servis edin.