



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİVAN TATLISI

Malzeme (4 Kişilik):

Ekmek malzeme:

100 ml. Süt,
50 gr. Tereyağı,
80 gr. Un,
3 ad. Yumurta,
1/2 çay kaşığı Tuz.

Krema malzeme:

250 ml. Süt,
75 gr. Şeker,
30 gr. Tereyağı,
50 gr. Un,
1 ad. Yumurta,
1/2 paket Vanilya,

Çikolata sos:

200 ml. Süt,
50 gr. Kuvartür,
50 gr. Pralin,
40 gr. Kakao,
1 ad. Yumurta sarısı,
1/2 tatlı kaşığı Nişasta.

Tarif:

Ekmek: Süt kaynatılıp, içine tereyağı katıp eritilir. Sonra unu katıp tel yardımıyla kısık ateşte pişerken yoğrulur. 5-6 dk. sonra ateşten alınıp mikserde karıştırılırken, yumurtalar yedirilir. Sonra sıkma torbası ile tepsiye sıkılıp, sıcak fırında 25 dk. pişirilir.

Krema: Süt, şeker ilave edilip kaynatılır. Ayrı bir kaptaki yumurta kırılıp, kaynayan süttten çok az ilave edilip, un ve vanilya ile birlikte iyice çırpılır. Bu karışım ince tel süzgeçten geçirilip, kaynayan süte karıştırılır. Koyulaşınca tereyağı eklenerek kısık ateşte pişirilip, soğumaya alınır.

Sosu: Süt kaynarken içine kakao, pralin ve kuvertür ilave edilir. Nişasta suyun içinde eritilip, yumurta sarısı karıştırılarak, süte yedirilir. 25-30 dk. pişirilerek soğumaya bırakılır. Hazırlanan ekmeğin içine krema sürülüp tabağa konur. Üzerine çikolata sos dökülerek servis edilir.