



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ KAYMAKLIM RÜYASI

Malzemeler 4 kişilik

- 1 paket ETİ Kaymaklım Böğürtlenli Yoğurtlu
- 1 paket ETİ Kaymaklım Muz Kremalı
- 1 bardak toz şeker
- 150 gr acı çikolata
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 çay kaşığı vanilya
- 2 bardak su
- Hindistancevizi

Hazırlanışı

Çikolata sosunu hazırlamak için; bir tencerede şeker, un, yumurta sarısı ve vanilyayı karıştırın. Ilık suyu karışıma yavaşça ilave edin. Karışıma ufak parçalara bölünmüş çikolatayı katın. Yoğun kıvama gelene kadar ara sıra karıştırın ve kaynayınca ateşten indirin. Düz bir servis tabağına ETİ Kaymaklım bisküvilerini piramit şeklinde dizin. Çikolata sosunu bisküvilerin üstüne dilediğiniz biçimde ve miktarda gezdirin. hindistancevizi serperek servis edin.