MUZLU ÇİKOLATALI İRMİK TATLISI

Ümit Usta

1 litre süt
9 çorba kaşığı irmik
10 çorba kaşığı toz şeker
50 gram (2 paket) sütlü çikolata
5 çorba kaşığı dövülmüş fındık
2 adet muz

Sütü, toz şekeri ve irmiği bir tencereye koyup ocakta muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirelim.
Yarısını kaselere bölüştürüp kalan yarısına 1 paket çikolatayı ilave ederek, çikolata eriyene kadar karıştırarak ocakta tutalım.
Muzları tavla pulu gibi doğrayıp kasedeki muhallebilerin üzerine 3'er, 4'er tane dizelim.
Muzların üzerine çikolatalı muhallebiyi bölüştürüp onun da üzerine tekrar muz dizelim.
Benmari usulü erittiğimiz çikolatayı da üzerlerine gezdirip dövülmüş fındık ile süsleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:57398 • adı:MUZLU ÇİKOLATALI İRMİK TATLISI • gönderen:cemre • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:15