



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU RAMAZAN TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Litre süt
- 2 Yemek Kaşığı pirinç unu
- 1 Paket vanilya
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 2 Tatlı Kaşığı mısır nişastası

Pirinç unu, kakao, mısır nişastası ve şekeri bir tencerede karıştırın. Üzerine sütü ekleyip ocağa koyun. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra 1 yemek kaşığı margarin ve vanilyayı ekleyin ve mikserle 1-2 dk çırpın. Kuplara dökerek servis yapın. İsterseniz meyveler ile süsleyebilirsiniz.