



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞOKOLA

<https://yemek.name>

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
Her bardak için yarım dilim normal yada kedi dili bisküvi
Kreması için:
1 paket krema
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Süslemesi için:
Çikolata parçaları

Bisküviler haricinde tüm kuru malzemeyi eleyerek tencereye alın, soğuk sütü tencereye eklerken çırpıcı yardımıyla sürekli çıpın.

Ocağın altını yakın ve karıştırarak üzerinden kabarcıklar çıkıp yoğunlaşana kadar pişirin ve ocaktan alın.

İlınmasını bekleyin ve servis kaselerine ya da bardaklara birer parça bisküvi ekledikten sonra yarısına kadar ılık şokolayı dökün.

Kremayı 2 yemek kaşığı pudra şekeri ile iyice çırpın ve kasedeki şokolaların üzerine ekleyin, buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.

