



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞOKOLA

Milli Gazete

Malzemeler

4 kap süt

3/4 kap şeker

1 yemek kaşığı mısır nişastası

3 yemek kaşığı pirinç unu

1/2 kap su

1/3 kap kakao

Her bir kase için 2 adet Petit Beurre bisküvi

Önce bisküvileri ortadan ikiye kırıp kaselerin içine yerleştirin. Pirinç unu ve mısır nişastasını su ile orta boy bir tencerenin içinde eritin. Şeker, kakao ve sütü de ilave ederek orta derecedeki ısıda sürekli karıştırarak pişirin. Yüzeyde baloncuklar gördükten sonra bir dakika kadar karıştırıp, ocağın altını kapatın. Kaselerin içine eşit miktarda dökün ve ılınmaya bırakın. Buzdolabında soğuttuktan sonra, arzu ederseniz üzerlerine vanilyalı dondurma koyarak ikram edin.

[ML® Krem Şokola için tıklayın](#)
