



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞOKOLA

5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı un
25 gr. kakao
1 Paket şekerli vanilin
1 adet yumurta
25 gr. çikolata

Ateşe koyduğunuz sütün içine şekerin yarısını ekleyerek karıştırınız. Başka bir kabın içinde şekerin kalan kısmını ve yumurtayı koyarak çırpınız. Şekerli vanilin, yumurta, kakao ve diğer malzemeleri ilave ediniz. Sütün bir miktarını koyarak kremi hale gelmesini sağlayınız. Sütün kalan kısmını ilav ettikten sonra ateşte kaynayana kadar pişiriniz. Sıcakken çikolatayı ekleyiniz, karıştırınız. Soğuyunca kaplara doldurunuz. Üzerini krem şanti, hindistancevizi ve yeşil fıstıkla süsleyebilirsiniz.