



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

10 DAKİKA TATLISI

1 paket vanilya
3 yemek kaşığı un
4 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı kadar şeker
Yarım su bardağı damla çikolata

Sütü tencereye almakla başlayın.
İçine un, nişasta ve şekeri ilave edin.
Tencere kaynayana kadar pişirin.
Kaynamaya başlayınca vanilya ve tereyağını ekleyin.
İyice karıştırdıktan sonra tencereyi ocaktan alın.
Servis edeceğiniz kaselerin içini ıslatın.
Her kasenin yarısını muhallebi ile doldurun.
Kalan muhallebinin içine damla çikolataları koyup hızlıca karıştırın.
Damla çikolataların erimesi için tencereyi ocağa alın.
Kısık ateşte biraz karıştırın.
Daha sonra çikolatalı muhallebi karışımını, yarısına kadar doldurduğunuz kaselerin üzerine pay edin.
Buzdolabında 2-3 saat dinlendirdikten sonra 10 dakika tatlınız hazır. Dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

