



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA SOSLU MUHALLEBİ

1 paket (100 gr) muzlu bebe bisküvisi
1 paket kremşanti
1 su bardağı süt
50 gram margarin
4 çorba kaşığı kakao
3 su bardağı süt
2/3 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı ceviz yada fındık
2 yemek kaşığı un

1 su bardağı süt ile 1 paket kremşanti mikserle kıvamını alıncaya kadar karıştırılır.

İçerisine bebe bisküvileri 2'ye 3'e bölünerek atılır. Ceviz veya fındık da eklendikten sonra karıştırılır ve buzdolabında yarım saat dinlendirilir.

Sosu için; 50 gr margarin eritilir içerisine 3 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı un ve geri kalan malzemeler de eklenerek koyulaşınca kadar karıştırılır. Soğumaya bırakılır.

Buzdolabında beklettiğimiz bisküvili karışım tatlı kaşığıyla uzun kup bardaklarına yada dondurma kaselerine kaşık kaşık doldurulur (bastırmıyoruz aralarında boşluk kalmalı).

Daha sonra soğutulan sosu, kaselerin üzerinden aşağıya akacak, boşlukları dolduracak şekilde üzerinde gezdirilir. Servise hazır
