



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI KREMA

Elif Korkmazel

- 1 paket (125 gram) beyaz çikolata
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı buğday nişastası
- 3 çorba kaşığı tozşeker
- 1 adet yumurtanın akı
- Yarım paket vanilya
- 1 paket yulaflı bisküvi
- Süslemek için:
 - 4 çorba kaşığı nar tanesi
 - 4 çorba kaşığı rendelenmiş bitter çikolata
 - Yulaflı bisküvi

Bir tencereye süt, nişasta, tozşeker ve yumurta akını koyun. Çırpma teli ile karıştırdıktan sonra ocağa oturtun. Koyulaşınca ocaktan alın. Küçük parçalar halinde kırdığınız çikolatayı ve vanilyayı üzerine ekleyin. Çukur kaselere ikişer adet yulaflı bisküvi koyup üzerine kremayı dökün. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra yulaflı bisküvi, nar ve rendelenmiş çikolata ile süsleyerek servis yapın.

