



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇİKOLATALI SOFRA KREMI

- 3 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 paket beyaz çikolata
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1 paket vanilya

Çikolata ve margarin küçük bir tavaya konur, kısık ateşte eritilir. Süt, şeker ve pirinç unu başka bir tencereye bırakılır. Üzerine eritilen çikolatalı margarin eklenir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce vanilya katılır. Kaselere paylaşılır. Soğuk olarak servis yapılır.
