



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇABUCAK TATLI

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardağı süt
3/4 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı damla çikolata
Üzeri için:
Çikolata sos

Süt, un, nişasta ve toz şekeri tencereye alarak çırpma teliyle karıştırın. Orta ısı ocağın üzerine alıp, kaynamaya başlayana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra, birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın. Vanilya ve tereyağını ekleyip, yeniden pürüzsüz olacak şekilde çırpın. Kullanacağınız kase veya fincanları, tatlıların kolay çıkması için sudan geçirin ve fazla sularını süzün. Muhallebinin 1/3'ünü kaselere, üzerinde boşluk kalacak şekilde paylaşın. Kalan muhallebiye damla çikolatayı ekleyin ve çikolata tamamen eriyene kadar karıştırın. Muhallebinin üzerine paylaşın. 3-4 saat buzdolabında beklettikten sonra fincanı ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerine çikolata sos gezdirip servis yapın.

