



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KATLI MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı pirinç unu
1 paket vanilya
1 paket ufak çikolata
1 çorba kaşığı kakao

Süt, şeker, pirinç unu, vanilya bir tencereye konur, orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Muhallebinin üçte birlik kısmı başka bir tencereye aktarılır. İçine kakao ve kırılmış çikolata eklenir, malzemeler eriyene kada kısık ateşte pişirilir. Kasenin üçte birine muhallebi konur. Üzerine çikolaaltı kat bırakılır. Son katta muhallebi ile tamamlanır. Malzeme bitene kadar kaseler aynı şekilde doldurulur.

[ML® Krem Şokola için tıklayın](#)