



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA MUSLU MUHALLEBİ

125 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı üzeri için : dövülmüş fındık
5 Adet yumurta
3 Kahve Fincanı toz şeker
1 Kg. süt
1 Paket sütlü çikolata
2 Adet bitter çikolata
2 Kahve Fincanı un

Margarini eritip 2 kahve fincanı unu yavaşça ilave edin ve kavurun. Üzerine toz şeker ve sütü ekleyip, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Daha sonra muhallebiyi 10dk çırpıp servis kabına koyun. Oda sıcaklığında beklemeye bırakırken çikolataları benmari usulü eritin. ayrı bir yerde yumurtaların sarısını ve akını ayırın, akları iyice çırparak kar haline getirin. Karıştırıp sarıları ekleyin. bunu da muhallebinin üzerine ekleyip buzdolabında bir gece bekletin. Dövülmüş fındıkla servis yapın.