



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATA ŞÖLENİ

Yarım kg. süt  
1 adet portakal kabuğu  
1 paket bitter çikolata  
3 çorba kaşığı kakao  
3 adet yumurta  
Yarım su bardağı toz şeker

Sütü kısık ateşte ısıtın. Portakalı sıcak suda yıkayıp, kabuğunu incecik tıraşlayın. Çikolatayı iri parçalar halinde kırın, kakao, tozşeker, portakal kabuğu ve yumurtalarla birlikte blenderde karıştırın. Isınmış sütü ilave edip, tekrar karıştırın. Çikolatanın tamamen erimesi ve diğer malzemelerin homojen bir hal almasına dikkat edin. Karışımı ısıya dayanıklı 4 kaseye paylaşırıp, içi su dolu bir tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp en az 2-3 saat buzdolabında bekletin.