



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU HİNDİSTANCEVİZLİ LEZZETLER

110 gr hindistancevizi
1/2 çay bardağı toz şeker (50 g)
1 çorba kaşığı un (20 g)
1/2 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2 adet yumurta beyazı
Bir tutam tuz
Çikolata sos için:
1/3 paket Pakmaya Çikolatalı Sos (40 g)
1/3 su bardağı süt (80 ml)

Yumurta beyazlarını bir tutam tuzla birlikte mikserin yüksek devrinde kabarana kadar 7-8 dakika çırpın.

Pakmaya Şekerli Vanilin, toz şekeri, unu ve Hindistan cevizi ekleyip spatula ile karıştırın.

Ufak bir dondurma kaşığı yardımıyla karışımdan parçalar alıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 8-10 dakika pişirin.

Çikolata sos için Pakmaya Çikolatalı Soslu sos tenceresine alın. Sütü ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Sosunuz hazırdır.

Hazırladığınız hindistancevizli topların üzerine servis etmeden hemen önce çikolata sos gezdirin.

