



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATA SOSLU MUHALLEBİ

5 su bardağı süt  
3/4 su bardağı toz şeker  
3 yemek kaşığı buğday nişastası  
1 tatlı kaşığı vanilya özütü  
Çikolata sosu için:  
120 gram bitter çikolata  
1/2 su bardağı sıvı krema  
Üzeri için:  
1 adet muz

Tencereye nişasta, tozşekeri ve sütü koyun.  
Kaynayınca kadar karıştırın.  
Ardından vanilyayı da ilave ederek pişirin.  
Muhallebi kurlara bölüştürölür, üzerleri biraz boş bırakılır.  
Çikolata sosu için, bir kaptta çikolata benmari usulü eritilir ve sıvı krema eklenir.  
Muhallebilerin üzerine hazırlanan çikolata sosları da dökölür.  
Muz dilimleri ile süsleyerek servis edilir.