



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATA SOSLU MUHALLEBİ

1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı un  
1 çay bardağı mısır nişastası  
1 kg süt  
1 paket şekerli vanilin  
2 çorba kaşığı margarin  
Sosu:  
4 çorba kaşığı pudra şekeri  
2 çorba kaşığı kakao  
1 yumurta  
125 g eritilmiş margarin  
Yarım paket şekerli vanilin

Malzemeler muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir. 2 çorba kaşığı margarin eklenerek çırpılır. Servis tabağına dökülür.

Sos: 4 çorba kaşığı pudra şekeri, 2 çorba kaşığı kakao, 1 yumurta, 125 g eritilmiş margarin, yarım paket şekerli vanilin karıştırılır. Servis tabağında soğutulmuş muhallebinin üzerine yayılır.

[ML® Krem Şokola için tıklayın](#)