



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MUHALLEBİ

- 4 Su bardağı süt
- 3 orba kaşığı mısır nişastası
- 2 Kahve fincanı tozşeker
- 1 Paket vanilya
- 1 ay bardağı hazır çikolata sosu

Tencereye mısır nişastasını veya pirinç ununu, tozşekeri ve sütü koyun. Kaynayınca kadar karıştırın. Ardından vanilyayı da ilave ederek pişirin. Muhallebi kıvamına gelince, suyla ıslattığınız bir tepsiye bu karışımı boşaltıp soğumaya bırakın. Soğumaya bıraktığınız tepsideki muhallebiyi dilimleyip servis tabağına alın. Üzerine ikolata sosu gezdirip soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.05.2023