



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATA SOSLU MUZLU İRMİK TATLISI

1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı irmik  
1 kg süt  
1 adet vanilya  
50 gr margarin  
2 adet muz  
1 paket çikolata sosu

Sütü, şeker ve irmiği tencereye alın, sürekli karıştırarak sütünü iyice çekip üzeri göz göz olana kadar pişirin. Ocağın altını kapattıktan sonra vanilyasını ve margarin ekleyin. Kullanacağınız kalıbı ıslatılıp, suyunu iyice süzüp, hazırlamış olduğunuz irmikli karışımı bu kalıba boşaltın. Üzerine bir tepsi kapatıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerini yuvarlak olarak dilimlenmiş muz ile süsleyin. En son olarak üzerine bir kaşık yardımı ile çikolatalı sostan dökün

