



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU SAKIZLI MUHALLEBİ

Malzeme:

1 kg süt

200 gram Tozeker

50 gram damla sakızı

2 orba kaığı Bizim Mutfak Un

125 gram Bizim Mutfak Margarin

Çikolata Sos için :

100 gram çikolata

100 gram krema

Derin bir tencereye süt, tozeker ve damlasakızını alın. Karıtırarak kısık ateşte kaynayana kadar pişirin. Ayrı bir tencereye margarin ve unu alın. Un pembeleinceye kadar karıştırarak kavurun. Kaynayan süt karışımını margarin ve una ilave ederek karıştırın ve 2 dakika kısık ateşte birlikte kaynatın. Çikolata sos için 100 gram çikolatayı benmari usul eriterek kremayla karıştırın. Muhallebiyi 2 parmak boşluk kalacak şekilde shut bardaklarına doldurun. Çikolata sos ile bardakların üst boş kısmını doldurun. Soduktan sonra servis yapın.
