



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU SAKIZLI MUHALLEBİ

125 Gr Sana Klasik  
1 Adet damla sakızı  
1 Paket vanilya  
1 Su Bardağı toz şeker  
1 Su Bardağı un  
Çikolata sosu için:  
1,5 çay bardağı süt  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı nişasta  
100 gram bitter çikolata

Margarini teflon tencereye koyup eritem. Margarin erdikten sonra unu ekleyip rengi değişene kadar karıştırma kavuralım. Daha sonra azar azar sütü ekleyelim ve hızlıca karıştırmaya devam edelim. Tüm sütü bu şekilde ekledikten sonra şekerini de ilave edip karıştırarak kaynamasını bekleyelim. Kaynadıktan sonra damla sakızı ve vanilini koyup koyulaşana kadar pişirelim. Ocaktan alıp mikserle 5 dakika çırpalım. Böylece hem daha çabuk soğuyor hem de pürüzsüzleşiyor. Muhallebiyi kuplara paylaştırıp soğumaya bırakalım ve çikolata sosu hazırlayalım. Bunun için; sütün içine şekerini ve nişastayı koyup karıştırarak kaynatalım. Kaynadıktan sonra küçük parçalara kestiğimiz çikolatayı içine atalım ve karıştırarak eritem. Kabuk tutmaması için sık sık karıştırarak soğutalım ve muhallebi kuplarının üzerine paylaştıralım. Birer kaşık dövülmüş fındıkla süsleyip buz dolabına koyalım ve soğuduktan sonra servis yapalım.