



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KREM

MALZEME:

1 litre süt.
800 gr. şeker
150 gr. çikolata
15 gr jelatin
vanilya
5 adet yumurta sarısı
50 gr. un

HAZIRLANIŞI:

Süt, şeker rendelenmiş çikolata, un, yumurta sarısı, hepsi beraber ateşte telle karıştırılır. Jelatin ılık suda eritilir. Kaynayan kremaya konur, koyulaşınca kadar karıştırılır. Ateşten indirilir. Karıştırılarak soğutulur, ılıkken tabaklara dökülüp üzerleri fıstık veya bademle süslenir buzdolabına konur. Burada birkaç saat bekledikten sonra ikram edilir.