



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREMA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 fiske tuz
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı tepeleme toz şeker
- 4 su bardağı un
- 100 gram sade çikolata
- 1 poşet hindistancevizi
- 3 yumurta
- 1 lt süt

Bir tencereye 3 yumurtanın sarısını, un, şeker, vanilya ve doğranmış çikolata koyup karıştırın. Sıcak sütü azar azar katıp yedin. Daha sonra bir telle karıştırarak margarin de ekleyerek pişirin. Yumurta aklarına bir fiske tuz koyun ve mikserle çırparak kar haline getirin. Bu yumurta akını azar azar çikolatalı kremaya koyup iyice karıştırın. Kremayı birer kişilik kaselere boşaltın. Üzerini hindistanceviziyle süsleyerek servis yapın.
