



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI MUHALLEBİ

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı mısır unu
- 6 yemek kaşığı toz şeker
- 4 bardak süt
- 1 paket vanilya
- Sos için:
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı granül kahve

Tereyağını eritin. İçine mısır ununu atın. Yavaş yavaş karıştırın. Toz şeker ve sütü ilave ederek, muhallebiyi pişirin. Altını kapatıp, vanilyayı koyun. Muhallebi tabaklarına paylaşın. Sosu için yağı eritin. Yumurtayla birlikte mikserde karıştırın. Pudra şekeri, kakao ve hazır kahveyi ilave edin. 5 dakika çırpın. Hazırladığınız çikolatalı sosu soğumuş muhallebilerin üzerine dökün.

