



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUHALLEBİ

7,5 su bardağı süt
15 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1 parça damla sakızı
150 gram margarin
3 çay bardağı un
Üzeri için:
250 ml krema
380 gram bitter çikolata
2 damla portakal aroması
Servis için:
Çilek

Süt ve toz şekeri tencereye alın. Kaynamaya yakın vanilya ve dövülmüş damla sakızı ilave edin. Ayrı bir yerde margarin eritin. Un ilave edip karıştırın. Sıtlü karışımı yavaş yavaş ve karıştırarak una ekleyin. Koyulaşana dek 5-10 dakika mikser yardımıyla çırpıp ocaktan alın. Servis kasesine boşaltıp soğumaya bırakın. Üzeri için, kremayı kaynatmadan ısıtın. İçine, küçük parçalara ayrılmış bitter çikolata ve portakal aromasını ekleyip, çikolata eriyene dek karıştırın. Ocaktan alıp, soğuyan muhallebinin üzerine gezdirin ve soğumaya bırakın. Çilekle süsleyip servis yapın.

