



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI SÜT

### Malzeme:

100 gr. sütsüz şekerli çikolata  
4 bardak süt  
1/2 bardak kaymak  
1 su bardağı toz şeker  
1/3 kahve kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı vanilya  
8 çorba kaşığı çikolatalı dondurma  
8 çorba kaşığı krem şanti

### Yapılışı:

Kaynayan suyun üstüne yerleştireceğiniz kaba çikolata, bir bardak süt, şeker ve vanilyayı koyunuz. Çikolata ve şeker eriyene kadar iyice karıştırınız. Karışımı 3,4 dakika pişirdikten sonra kabı sıcak sudan alınız. Sonra buz dolabına koyarak iyice soğutunuz. Soğutulmuş süt ve kaymak, sütlü çikolata, tuz, çikolatalı dondurmaya bir kaptaki köpük köpük oluncaya kadar yumurta teliyle çarpınız. Karışımı uzun bardaklara bölünüz ve üstlerini birer kaşık krem şanti ile süsleyiniz.

---