



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SÜTLAÇ

- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı su (ılık)
- 1 litre süt
- 3/4 su bardağı esmer şeker
- 100 gram bitter çikolata (iri kıyılmış)
- 300 ml krema
- 30 gram bitter çikolata (rendelenmiş)

Pirinci ılık suyla kısık ateşte karıştırmadan pişirip kabartın. Pirinç suyunu çekince sütü ilave edip kısık ateşte 15 dakika pişirin. Şekeri katıp eritin. 15 dakika daha pişirin. Süt koyulaşınca ateşten indirin. İçine kıyılmış çikolatayı katın ve eriyinceye kadar karıştırıp ılınmaya bırakın. Kremayı derince bir kapta mikserle çırpın. Yarısını sütlaca ilave edip karıştırın. Sütlacı porsiyonluk kaselere boşaltın. Buzdolabında 1 saat soğutun. Sütlacın üzerlerini kalan krema ve rendelenmiş çikolatayla süsleyin. Servis yapın.

