



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SÜTLAÇ

1 paket Pakmaya Sütlaç
Bitter Parça Çikolata (80 gr)
Üzeri için:
Vişneli veya karadutlu dondurma

Pakmaya Sütlaçın tamamını tencereye aktarın. Sütü ekleyip çırpın.

Orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın.

Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alın, hafif ılınınca irice doğradığınız bitter çikolatayı ekleyip karıştırın. Buzdolabında soğumaya bırakın.

Çikolatalı sütlaç servis kaselerine paylaşın. İsteğe göre meyveli dondurma ve taze nane yaprakları eşliğinde soğuk soğuk servis yapın.

