



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMALI ÇİKOLATALI BEZE

### Malzemeler

15-20 adet hazır beze (kakaolu veya sade)

Sos için;

50 gr bitkisel margarin

1 tepeleme yemek kaşığı un

2 su bardağı süt

2 tepeleme yemek kaşığı kakao

80 gr bitter çikolata (ufak parçalara ayrılmış)

1 su bardağı toz şeker

1 ay bardağı hindistancevizi tozu

### Yapılışı

Sosunu hazırlamak için; margarini orta boy bir tencerede eritin. Üzerine unu ekleyip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 1-2 dakika, hafifçe sararıncaya kadar kavurun. Sütü ilave edip hızlı hızlı karıştırmaya devam edin. Kakao, ikolata ve toz şekeri de ekleyerek karıştırın. Ocağı hafifçe kısıp sürekli karıştırarak sos muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra ocaktan alıp ılınmasını bekleyin. Diğer taraftan, bezeleri bir servis tabağına, yan yana ve üst üste dizin. İyice ılınan sosu bezelerin üzerine gezdirip hindistancevizini serpiştirin. Servise sunarken tabağına önce sade dondurma koyup, üzerine 3-4 adet çikolatalı beze yerleştirin, isterseniz bu tatlıyı kup bardaklarında da ikram edebilirsiniz.

---