



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KOLAY KREMA

7 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı kakao
yarım kahve fincanı nişasta
1 su bardağı su
yarım fincan patates unu

Sütün ve şerin yarısını, bir taşım kaynatın ve kenara alın. Başka bir tencereye geri kalan şekeri, kakaoyu, nişstayı ve patates ununu koyup karıştırın, üzerine kalan sütü ilave edin. Bu karışımı yavaş yavaş sıcak süte karıştırıp, kısık ateşte tellerle çırpılarak boza kıvamına gelene kadar pişirin. Kaseye koyarak soğumaya bırakın.

[ML® Kakaolu Fındık Kreması için tıklayın](#)