



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAKAOLU MUHALLEBİ

### Malzemeler

- 5 su bardağı süt
- 7 yemek kaşığı tozşeker
- 2 tepeleme yemek kaşığı un
- 3 tepeleme yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 50 gr tereyağı (taze kaymak ya da krema da kullanılabilir)

### Yapılışı

Süt ve tozşeker orta boy bir tencereye koyulur.

Un ve kakao ilave edilip kısık ateşte, sürekli karıştırılarak kaynayınca kadar pişirilir.

Muhallebi kıvamına gelip kaynamaya başlayınca ocaktan alınır.

Henüz sıcak haldeyken vanilya, yumurta sarıları ve tereyağı ilave edilir. Mikserin yüksek devriyle en az 7-8 dakika kadar çırpılır.

Muhallebi kup bardaklarına ya da kaselere paylaştırılıp buzdolabında bekletilir. Hindistancevizi, fındık, badem ve gofretle süslenerek servise sunulur.