



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARA ORMAN TATLISI

1 kg süt  
3 kahve fincanı un  
3 kahve fincanı Őeker  
1 adet yumurta sarısı  
125 gr margarin  
1 orba kaŐıŐı yeŐil fıstık  
50 gr çikolata  
2 orba kaŐıŐı kakao  
1 orba kaŐıŐı hindistancevizi

Bir tencereye un konur kısık ateŐte rengi sararmadan 5 dakika kavrulur. Süt, Őeker, yumurta sarısı konur çırpma teliyle iyice karıŐtırılır. Kakao ve hindistancevizi ilave edilir. AteŐte katılaŐıp göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐten alınır, içine margarin, çikolata konur mikserle 15 dakika çırpılır, kaselere pay edilir, bir gece dolapta bekletilir, üzeri yeŐil fıstıkla, arzuya göre dondurma konularak süslenir.

