



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KESME MUHALLEBİ

- 1 litre süt
- 9 yemek kaşığı irmik
- 9 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı kakao
- Üzeri için:
 - 1 adet çikolata sosu

Derin bir tencerede süt, şeker ve irmiği karıştırarak pişirin. Kaynadıkça yoğunlaşan kıvamı hissedeceksiniz. Bu yoğunlaşmayı fark ettiğinizde portakal kabuğu rendesini ve tereyağını ekleyip karıştırın. Dikdörtgen bir kek kalıbının içerisini streç filmle kaplayın ve pişirdiğiniz muhallebinin yarısını kalıbın içine dökün. Diğer yarısına kakaoyu ilave edin, iyice karıştırın ve diğer muhallebinin üstüne yayın. Sonra doğru buzdolabına. Sabaha kadar buzlukta bekletmenizi öneririz en az ise 2 saat kalmalı. Donan muhallebiyi çikolata sosla süsleyerek servis edebilirsiniz.