



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BEZELİ İKİ RENKLİ MOUSSE

<https://www.elele.com.tr>

300 gr süt
30 gr nişasta
90 gr toz şeker
1 bardak ezilmiş beze
1 kahve fincanı sıcak süt
1 kahve fincanı benmari usulü eritilmiş bitter çikolata
1 çay bardağı haşlanmış ve ezilmiş keşane

Süt, şeker ve nişastayı bir tencerede koyun. Isınınca içine bir yumurta sarısı ekleyin ve hızlıca karıştırın. Muhallebi kıvamını alınca ezilmiş bezeleri içine atın, iyice karıştırıp el blenderından geçirin ve bardaklara bölüştürün. Sıcak sütü, çikolatayı ve keşaneyi de iyice karıştırın. Bezeli muhallebinin üzerine eşit bir şekilde paylaşın. Soğumaya bırakın. Pişmaniye veya meyvelerle süsleyip servis yapabilirsiniz.

