



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM ŞOKOLA

1 litre süt  
5 orba kaşığı un  
50 gram margarin  
1 su bardağı şeker  
Sosu için:  
1 orba kaşığı margarin  
1 adet yumurta  
2 orba kaşığı kakao  
5 orba kaşığı şeker  
2 paket vanilya

Bir su bardağı sütü, un ve şekeri bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak pürüzsüz bir karışım elde edene dek pişirin. 3 su bardağı sütü de ilave edin. Ağır ateşte üzeri göz göz olana dek pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın. Margarini eritmeden bu karışıma ilave edin. Mikserle on dakika köpük köpük olana dek çırpın. Hazırladığınız krem şokolayı tek kişilik kupaıarın yarısına kadar doldurun. Üzerinin sosunu hazırlamak için, bir yumurtayı kakao, şeker, vanilya ve margarinle karıştırın. Mikserle 5 dakika çırpın. (Koyu olursa bir iki fincan süt ilave edin). Kupalara ikolatalı sosu döküp dilerseniz, üzerini rendelenmiş çikolata ile süsleyin.

---