



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞOKOLA

1 kg. süt
2 orba kaşığı pirinç unu
2 orba kaşığı kakao
2 orba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
Süslemek için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
6-8 adet ilek
2-3 dal nane

Pirinç unu, kakao, mısır nişastası ve şekeri bir tencerede karıştırın. zerine sütü ekleyip ocağa koyun. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan indirdikten sonra vanilyayı ekleyin ve soğuduktan sonra kupa­lara dkn. Ancak kupa­ları tam doldurmayın. Bir kaba krem şanti ve sütü döküp, mikserin önce yavaş, sonra hızlı devriyle koyulaşana kadar çırpın. Hazırladığınız krem şantiyi istediğiniz şekilde kupa­lardaki krem şokolaların üzerine dökün. ilek ve nane yaprağı ile süsleyip buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra servis yapın.