



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM ŞOKOLA

1/2 lt süt  
2 yemek kaşığı nişasta  
2 yemek kaşığı pirinç unu  
2 yemek kaşığı kakao  
2-4 yemek kaşığı toz şeker

Nişasta, pirinç unu ve kakaoyu, soğuk sütle karıştırın. Orta ateşte çırpma teliyle sürekli karıştırarak kaynatın, kaynamasına yakın şekerini ekleyin. Bir-iki taşım kaynayıp, üzerinde kabarcıklar oluşmaya başladığı zaman ateşten alın. Mikserle çırparak soğutun. (Soğurken Krem Şokola'nın üzerinde oluşan tabakadan rahatsız olmuyorsanız, bu aşamayı atlayıp, doğrudan kâselere paylaşabilirsiniz. )

---