



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞOKOLA

1/2 L Süt
1 Çorba Kaşığı Kakao
1 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
1/2 Çorba Kaşığı Pirinç unu
1/2 Su Bardağı Toz Şeker
40 g Bitter Çikolata

Süt, kakao, nişasta, pirinç unu ve şekeri derin bir tencerede karıştırılır. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişirilir. Çikolatayı parçalayıp karışıma ekleyelim. Eriyinceye kadar karıştırılır. Krem şokolayı servis kâselerine paylaşılır.