



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUPTA KREM ŞOKOLA

- 50 Gr Sana Hamurışı
- 2 Çorba Kaşığı mısır nişastası
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı SOĞUK SÜT
- 1 litre süt
- 2 Çorba Kaşığı pirinç unu
- 1 Paket (süslemek için) krem şanti
- 3 Dal nane

Pirinç unu, nişasta, kakao, şekeri tencerede karıştırıp sütü ekleyin. Margarinide ekleyerek orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelince altını kapatarak vanilyayı ekleyip çirpin ve kurlara paylaşın. Soğumaya bırakın. Ayrı bir kupta soğuk sütü ve kremşantiyi çirpin, soğuyan şokolanın üzerine sıkma torbasıyla pay edin. Nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.