



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PLAZA SOSLU MUHALLEBİ

100 gram tereyađı
1 su bardađı un
1 kg süt
1 su bardağı toz şeker
2 adet damla sakızı
Plaza sos için:
2 adet yumurta
180 gram bitter çikolata
Üzerine:
Fıstıklı krokan

Tereyağını unla birlikte tencereye koyun. 2 dakika kısık ateşte kavurun. Yavaş yavaş süt ilave edin. Kaynamaya başlayınca, şeker ve dövülmüş damla sakızını katın. 5 dakika mikserden geçirip, servis tabağına alın. Sos için çikolatayı benmari usulü eritin. 2 yumurta sarısını sıcakken muhallebiye karıştırın. Diğer tarafta da yumurta akını kar haline getirin. Çikolata ile karıştırıp, muhallebinin üzerine dökün. Krokanla süsleyerek, soğuyunca servis yapın.

