



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÖTİBÖRLE ÇİKOLATANIN DANSI

- 1 paket Ülker Pötibör Çoko
- 2 [?] 3 çorba kaşığı damla çikolata
- 4 su bardağı süt
- 1 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 paket tuzsuz krem peynir
- 50 gr çekilmiş fındık
- 100 gr kadar bitter çikolata
- 2-3 kaşık krema

- Bisküvileri mutfak robotunda çekin ancak un haline gelmemesine dikkat ederek çok küçük parçalar haline getirin. 4 kaşık kadarını ayırıp kırık fındıkla karıştırın.
- Pudingi hazırlamak için sütü bir tencereye alıp ocağa koyun. Yumurta, şeker, pirinç unu, nişasta ve vanilyayı ekleyip devamlı karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamını alınca ocağı kapatın ve arada bir karıştırarak biraz soğutun.
- Pişirdiğiniz pudingin içine krem peyniri ilave edip mikserle çırparak yedirin. İçine ufalanmış bisküvileri ve damla çikolataları ilave edip karıştırın ve kurlara doldurun.
- Bir cezvede 2-3 kaşık kremayı ısıtıp kıyılmış bitter çikolatayı ekleyip karıştırarak eritin. Kurları erimiş çikolata sosu ve fındıkla karışık Pötibör Çoko parçacıklarıyla süsleyip soğuduktan sonra servis yapın.