



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI KREM ŞOKOLA

- 1 kg süt
- 1 su bardađı Őeker
- 1 su bardađı pirinç unu
- 1 adet yumurta
- 3 parça sakız
- 2 orba kaŐığı kakao
- 1 adet ufak okolata (40 gr)

Sakız hariç bütün malzeme bir tencereye konur, iyice karıŐtırılır. Sonra orta ateŐte sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir. AteŐten almadan hemen önce dövülmüŐ sakız eklenir, karıŐtırılır. Kaselere paylaŐtırılır. Sođuyunca ikram edilir.