



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PREFİTEROL

1 paket kedidili bisküvi (200 gram)

Muhallebisi için:

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı şeker

1 litre süt

1 paşet krem şanti (75 gram)

1 su bardağı süt (krem şanti için)

Çikolatalı sos için:

1 poşet hazır çikolata sosu (125 gram)

1,5 su bardağı süt

Bir tencereye 3 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı nişasta, 1 su bardağı şeker konur, karıştırılır.

Üzerine 1 litre süt konur, tencere orta ateşe oturtulur, sürekli karıştırılarak pişirilir.

Göz göz olunca ateşten alınır soğumaya bırakılır.

Başka bir tencereye 1,5 su bardağı süt ve çikolata sosu eklenir, orta ateşe konur sürekli çırparak pişirilir.

Göz göz olunca ateşten alınır soğumaya bırakılır.

Soğuyan beyaz muhallebi geniş bir kaba alınır.

Üzerine 1 bardak süt ve krem şanti eklenir.

Bir çırpıcı ile homojen bir hal alıncaya kadar çırpılır, kıvam alması için gerekirse süt ilavesi yapılabilir.

Kedidili bisküviler ceviz kadar parçalara kırılır, muhallebiye eklenir.

Elle homojen bir hal alana kadar karıştırılır.

Karışım dikdörtgen borcama dökülür, üzeri düzeltilir.

Soğuyan çikolatalı sosa biraz süt ekleyip karıştırılır, böylece akışkanlığı sağlanır.

Çikolatalı sos, borcamdaki malzemenin üzerine dökülüp, üzeri düzgünleştirilir.

Yalancı prefiterol kaşıkla tabaklara alınarak servis yapılır.

