



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KREM ŞOKOLA



- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 2 çorba kaşığı buğday nişastası
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması
- 1 küçük paket çikolata (40 gr)
- 1 paket vanilya

- # Tencereye soğuk süt aktarılır. Üzerine şeker, nişasta, pirinç unu, kakao eklenir ve malzemeler eriyene kadar karıştırılır.
- # Daha sonra birkaç parçaya bölünmüş çikolata katılır.
- # Karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir. Bir çırpıcıyla sürekli karıştırarak pişirilir.
- # Krem şokola göz göz olunca vanilya katılır ve ateşten alınır.
- # Bir kaç dakika buharı çıkması için karıştırıldıktan sonra biraz yukarıdan dökerek kaselere paylaşılır.
- # Buzdolabında 2 saat kadar soğuttuktan ve hindistanceviziyle süslenecek servise sunulur.

**Not:** Krem şokolaya yumurta sarısı, tereyağı gibi malzemeler de eklenebilir.