DİBİ KARA

1 litre süt
2 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı pirinç unu
4 dolu çorba kaşığı nişasta
2 dolu çorba kaşığı kakao
1 adet yumurta
1 paket nişasta
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı
2 paket kakaolu bisküvi
Üzeri için:
1 adet kare çikolata

Soğuk süt, soğuk su, nişasta, pirinç unu, yumurta ve şeker bir tencereye konur, iyice çırpılır.
Tencere orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Ateşten almadan 1 dakika önce tereyağı, limon kabuğu rendesi ve vanilya katılır. 10 dakika dinlendirilir.
Kare cam kap biraz ıslatılır. 1 kepçe kadar kakaolu muhallebi yayılır.
Bisküviler yan yana dizilir. Üzerine 4-5 kepçe muhallebi yayılır.
Tekrar muhallebi konur. Bu şekilde toplam 3 kat bisküvi ve muhallebi üst üste konur.
Tatlı buzdolabına konur, bir gece dinlendirilir.
Ertesi gün rendenin kalın kenarıyla çikolata rendelenir.
Kare keserek servise sunulur.

Not: Bu tatlının kıvamı pastadan biraz cıvık olur. Bu nedenle şekli net çıkmayabilir.