

Muhallebili Pratik Tatli

Malzemeler

Muhallebisi

1 litre sut

1 su bardagi un

1 su bardagi seker

1 paket vanilya

1 tane yumurta

Kakaolu sosu icin

2 corba kasigi pudra sekeri

2 corba kasigi kakao

2 corba kasigi tereyagi

1 adet yumurta

Ustu icin

rendelenmis cikolata

Yapilisi

Muhallebi malzemelerini bir tencereye alip karistirin sonra ocaga koyun kaynayana kadar karistirin. Kaynadiktan sonra 15 dakika mikserle cirpin. Muhallebimiz hazir.. Kakaosu icin tereyaginin bir tavaya koyun yagi eritin isininca ocagi kapatın tereyagi eriyecektir.Yakmamaya ozen gosterin. Oda isisindaki tere yagina pudra sekeri, kakao ve yumurtayi ekleyin. Mikserle cirpin.Ilk once kaseye hazirladigimiz kakaoyu koyun.Uzerine muhallebiyi dokun.Son olarak da rendelenmis cikolatalari da ilave edin. buzdolabinda bekletin.Afiyet olsun.