



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBERLİ SICAK ÇİKOLATA

3/4 su bardağı su
1,5 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı kırmızı biber(rondodan geçirilmiş)
2 paket çikolata(160 gram)
2 su bardağı süt

İlk önce şeker ve rondodan geçirdiğiniz kırmızı biberleri ocakta suya katarak, rengi hafif dönene kadar kaynatın. Daha sonra bu karışımı süzün. Oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Çikolataları sıcak su dolu tencereye ayrı bir kap oturarak eritin.(Benmari usulü) Erimiş olan çikolatanın üzerine sütü yavaş yavaş ilave edin. Son olarak ilk hazırladığınız acı biberli karışımı ekleyin. İyice karıştırın. Sıcak olarak servis edin.

Not: Dilerseniz acı biberli şuruba farklı lezzetler katmak için çubuk tarçın, karanfil veya yıldız anason gibi baharatlardan da ekleyebilirsiniz.

