



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI IKOLATA ÇORBASI

<https://yemek.name>

- 1 küçük paket krema
- 1 su bardađı süt
- 2 yemek kaşığı toz Őeker
- 3 yumurta sarısı
- 70 gr Bitter Kuvertr ikolata (Ufak dođranmıŐ halde)
- 1 tatlı kaşığı Granül kahve
- 2 ay kaşığı kakao
- 1 ay kaşığı vanilya özü
- 1 ubuk tarçın
- 2 dilim taze zencefil
- 1 ay kaşığı portakal kabuğu rendesi

Baharatlar, süt, krema, Őeker ocak üzerinde kaynatılır. Kaynadıktan sonra tezgah üzerine alınır ve 10 dk bekletilir. Süre sonunda kahve granül ve kakao ilave edilerek ikinci bir kaynatma iŐlemi yapılır. Bir kabin içinde yumurta sarıları çırpılır ve kaynamakta olan karıŐımdan 5 yemek kaşığı alınarak bu kabin içine konur. Bu Őekilde yumurta sarıları piŐmeden temperlenecektir. Hazırlanan yumurta sarıları sütlü karıŐımın içine konur ve bir miktar koyulaŐıncaya kadar ocak üzerinde piŐirilir. Sıcak olan bu karıŐımın içine çikolata ilave edilir ve eriyinceye kadar karıŐtırılır. Kaselere alınarak, kızartılmıŐ ekmek ile servis yapılır.

Not: Bu tarifi profiterol üzerine uygulayabilirsiniz.

