



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇİKOLATA ÇORBASI

<https://yemek.name>

- 1 küçük paket krema
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yumurta sarısı
- 70 gr Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak doğranmış halde)
- 1 tatlı kaşığı Granül kahve
- 2 çay kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çubuk tarçın
- 2 dilim taze zencefil
- 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

Baharatlar, süt, krema, şeker ocak üzerinde kaynatılır. Kaynadıktan sonra tezgah üzerine alınır ve 10 dk bekletilir. Süre sonunda kahve granül ve kakao ilave edilerek ikinci bir kaynatma işlemi yapılır. Bir kabin içinde yumurta sarıları çırpılır ve kaynamakta olan karışımdan 5 yemek kaşığı alınarak bu kabin içine konur. Bu şekilde yumurta sarıları pişmeden temperlenecektir. Hazırlanan yumurta sarıları sütlü karışımın içine konur ve bir miktar koyulaşmaya kadar ocak üzerinde pişirilir. Sıcak olan bu karışımın içine çikolata ilave edilir ve eriyinceye kadar karıştırılır. Kaselere alınarak, kızartılmış ekmelekle servis yapılır.

Not: Bu tarifi profiterol üzerine uygulayabilirsiniz.

