



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BENMARİDE ÇİKOLATA

ikolatanın parlaklığı önemli! ikolatanın matlaşmasını önlemek için aşığıdaki hususlara dikkat edin: Çikolatayı yavaş yavaş eritin, hızlı eritilen çikolata kesilebilir. Çikolatayı küçük parçalar halinde benmariye koyun, su değmemeli. Bir parça hindistancevizi yağı daha fazla parlaklık verir. 100 g çikolataya yaklaşık 10 g hindistancevizi yağı ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:18795 • adı:Benmaride ikolata • gönderen:ilker • indirme tarihi:07.04.2025 - 01:50