



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KABINDA ŞOKOLA

200 gram bitter çikolata

Şokola için:

2 yumurta sarısı

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı un

3 çorba kaşığı kakao

5 çorba kaşığı şeker

2 paket vanilya

2 çorba kaşığı tereyağı

Önce çikolata kaplarını yapmak için çikolatayı benmari eritin. Erimiş çikolatayı hangi boy kaplarda yapmak isterseniz o kabın dış kısmına bolca sürün. Buzdolabına yerleştirin. Soğuyunca kabı içinden çıkartın. Kap şeklini almış çikolata hazır olacaktır.

Bu arada şokolayı yapmak için de tereyağı hariç tüm malzemeyi tencerenin içine koyup çırpın. Ocak üzerinde koyulaşınca kadar karıştırarak pişin. Ocaktan alıp, tereyağını ekleyip 2 dakika çırpın ve soğutun. Kapların içine döküp reçelle süsleyin.