



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSU

200 gr. řeker
200 gr. sütsüz (acı) ikolata veya 50 gr. kakao
2 yumurta
30 gr. un (1 kařık)

Bir tencereye 200 gr. şeker, 30 gr. un, 2 yumurta sarısını koyup karıştırınız.
Üzerine 2 su bardağı suyu yavaş yavaş koyup karışımı eziniz.
Sonra küçük parçalara doğranmış çikolatayı yoksa kakaoyu koyup karıştırınız.
Tencereyi orta hararetle ateşe koyup un orbası kıvamına gelinceye kadar telle karıştırarak pişiriniz.
Kullanacağınız zamana kadar arasıra karıştırarak kaymak tutmamasını sağlayınız.
Bu sos; profiterol, çikolatalı puding vs. kullanılır.

