



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE ÇİKOLATA YAPIMI

<https://www.acunn.com>

150 mililitre eritilmiş kakao yağı  
2,5 yemek kaşığı kakao  
5-6 damla vanilya özütü  
3 yemek kaşığı bal (damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz)  
1 çay kaşığının yarısı kadar tuz  
Silikon kalıplar

Öncelikle kakao yağını tencerede kısık ateşte eritin. Kakao yağın yakmamaya dikkat edin. Eğer yanarsa çikolatanın tadını ve kıvamını da etkileyebilir.  
Erimiş kakao yağına diğer malzemeleri ekleyin ve iyice karıştırın.  
Hazırladığınız çikolatayı silikon kaplara dökün ve buzdolabında 3-4 saat donmasını bekleyin.  
Dilerseniz buzdolabına koymadan önce üstüne ceviz ya da fındık serpiştirin.

