



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## EVDE IKOLATA YAPIMI

1/2 su bardağı pudra şekeri (isteğe bağlı olarak miktarı artırabilir veya azaltabilirsiniz)  
1 ay kaşığı vanilya  
1/4 su bardağı süt (kıvamı ayarlamak için daha fazla veya daha az ekleyebilirsiniz)  
2 yemek kaşığı kakao yağı  
Isteđe bağlı olarak fındık, fıstık, kuru meyve gibi ek malzemeler

Kakao yağı benmari usul eritilir. Ardından kakao içine eklenerek karıştırılır. Sütlü ikolata elde etmek için süt eklenir.

Karışıma daha sonra vanilya ve şeker eklenir. Pudra şekeri tamamen zdeřleřtikten sonra karışım ocaktan alınır.

Sođumaya bırakılır.

Ardından ikolata kalıplara dökülür. Isteđinize göre içine fındık, ceviz, kurabiye parçaları, kuru meyve eklenir. Sıcağı tamamen çıktığında dolaba konur. Donduktan sonra ikolatalar yenmeye hazır hale gelir.

