



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA YAPIMI

Kakao
Şeker
Süt

İlk önce kakao çekirdekleri ayıklanarak temizlenir. Sonra ateşte kavrulur. Kırma makinalarına konarak kabuklarının soyulması sağlanır. Sonra bir kez daha çekirdekler ayklanır. Bu çekirdekler sonra ezilip yarı sıvı bir hamur haline sokulur. Sonra hamur karıştırıcılara aktarılır. İçine toz şeker katılır. Ayrıca vanilya gibi hoş kokulu maddeler de karıştırılır. Özel bir araç, hazırlanan hamuru silindir biçimine sokar. Sıcak kalıplara yerleştirilen bu parçalar, sallanan bir tezgah üzerine sıralanır. Sallanan tezgâhla hamur kalıplara oturur. Böylece çikolata biçimi kalıplarda oluşur. Bu kalıplar çikolataları ile beraber soğutulmak üzere mahzenlere konur. Çikolata, nemden korunmak için kalaylı yaldızlı kağıtlara sarılır.

Not: Bu sade çikolatadır. Çikolatanın şekerlisi, az şekerlisi, bademlisi, fıındıklısı, fıstıklısı da yapılabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.04.2024