



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TEREYAĞI

Yarım su bardağı oda sıcaklığında tuzsuz tereyağı
1 su bardağı sütlü çikolata parçaları
1 yemek kaşığı kakao tozu
Tuz

Öncelikle sütlü çikolataları migroalgada yakmadan eritin.
Bir kase nin içine kakao tozunu eleyin ve bir miktar tuzu ekleyin.
Oda sıcaklığında erimiş tereyağını ve ılıyan çikolatayı da ekleyip mikserle çırpın.
Koyu bir kıvama geldiğinde çikolatalı tereyağınız hazır demektir.
Kızarmış ekmelele servis edebilirsiniz.

