



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ÜZÜM

500 gram siyah üzüm
200 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı krema
1 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı toz tarçın

Kremayı küçük bir sos tenceresine alıp kısık ateşte erimeye bırakın. Bitter çikolatayı küçük küplere ayırın ya da rendenin kalın tarafıyla rendeleyin.

Kaynama noktasına gelen kremaya bitter çikolata parçalarını ekleyip kısık ateşte, aralarda karıştırarak eritin. Ocaktan aldığınız esnada tereyağı ekleyip karıştırarak parlaklık kazandırın. Arzuya göre toz tarçın ilavesiyle farklı bir tat katın.

İri taneleri siyah üzümüleri tek tek ayıklayıp bol suda durulayın. Fazla suyunu aldığınız üzümüleri tahta şişlere geçirin.

Erittiğiniz bitter çikolataya batırdığınız siyah üzümüleri, mümkünse bir ızgara teli üzerine alıp dinlendirdikten sonra soğuk olarak servis edin.

