



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COCO STAR

150 gr bitter çikolata (ufak parçalar halinde doğranmış),
1 su bardağı Hindistan cevizi tuzu,
1 yemek kaşığı Agave şurubu (bal, pekmez, hurma şurubu da tercih edilebilir)
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı (yerine tereyağı da tercih edilebilir)
Tuz
Vanilya tohumu

İlk olarak, ufak parçalar halinde doğradığınız bitter çikolatanın 1/3'ünü bir kaseye alıp ayırın. Kalan çikolataların olduğu kaseyi kaynayan suyun üzerine alın ve benmari usulü eritin. Hindistancevizi tozu, Hindistancevizi yağı, agave şurubu, vanilya tohumu ve tuzu bir rondonun içerisine alın ve kapağını kapatıp malzemeleri doğrayıcıdan geçirin. Her şeyin karıştığını gördükten sonra, biraz da elinizle yoğurun. Daha sonra, elinizi biraz ıslatın ve karışımdan elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, bastırarak şekil verin. Ardından parçaları yağlı kağıt serili bir servis tabağına alın ve buzlukta 30 dakika bekletin. Eriyen çikolatayı tezgahın üzerine alın ve ayırdığınız çikolataları da içine ekleyip bir spatula yardımıyla karıştırın. Hindistancevizi karışımını buzluktan çıkarın. Barları erittiğiniz çikolataya batırın ve bir atal yardımıyla sosun içinden çıkararak yağlı kağıdın üzerine alın. Tüm barlar için aynı işlemi uyguladıktan sonra yeniden buzdolabına alıp 10 dakika daha soğutun ve buzdolabından çıkarıp servis edin.
