



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BENMARI USULÜ ÇİKOLATA ERİTME

Benmari (Bain Marie) Fransızca'dan dilimize geçmiş bir kelimedir. Isıyla doğrudan temas etmesi istenmeyen besinler için kullanılan bir yöntemdir. Mutfakta sıkça kullanılan benmari usulü, çikolata eritmenin de en sağlıklı yoludur.

Önce bir tencerede su kaynatılır. Su kaynayınca tencerenin üzerine metal ya da suya dayanıklı başka bir kase yerleştirilir. Bu noktada dikkat edilmesi gereken en önemli püf noktası ise, üst üste gelen iki kabın birbirleriyle temas etmemesidir. Dıştaki kabın içine konulan, yani eritmek istediğiniz malzemenin bulunduğu kabın içine su girmemelidir. Eritilecek çikolatalar parça parça kaseyin içerisine atılır. Su buharının etkisi ile ısınan kasede çikolatalar yavaş yavaş erimeye başlar. Hepsini tamamen eriyene kadar yavaş yavaş karıştırılır.

