



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÇİKOLATA

4 kahve fincanı toz şekeri
6 kahve fincanı koyu kahverenkli kakao
1 kahve fincanı kavrulmuş fındık içi
3 çorba kaşığı süt
1 tutam vanilya

Fındıklar küçük parçalara doğranır ve porselen bir kâseye konur. Bunların üstüne toz şekeriyle kakao dökülür, vanilyayla süt de katıldıktan sonra karışım iyice karıştırılır. Yayvan bir tencereye porselen kâsenin dörtte üçünü aşmayacak kadar su konur ve tencere ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca porselen kâse içine oturtulur. Kâsedeki karışım karıştırılarak boza kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Beri yanda türlü şekillerdeki küçük kalıplar hafifçe yağa bulanır. Çikolata pişince yağa bulanmış bir kaşıkla bu küçük kalıplara boşaltılır. Çikolatanın kalıplanması sona erince bunlar buzdolabına kaldırılır, sertleşmeleri temin edilir. Sonra kalıplarından çıkarılarak bir tabağa yerleştirilir ve böylece servis yapılır.

Üzümlü, cevizli, fıstıklı çikolata yapmak isteyenler, fındık içi yerine çekirdeksiz üzüm, kıyılmış ceviz içi veya fıstık içi koyarak çikolatalarını aynı şekilde hazırlayabilirler.