



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAO

Kakao kendi ismindeki ağacının badem şekline yakın çekirdekleridir. Gayet besleyici, kuvvetli ve yağlı bir maddedir. Toz halindeki kakaolar suda veya süt içinde daha kolay hallolurlar. Çikolata, da Kakao ile şekerden mamûldür.

Orta ve Güney Amerika ve Antil ile Haiti adalarında yetişen bir ağacın ürünüdür. 15-25 santim uzunluğunda bir kabuk içinde 25-40 adet aynen iç bakla şekil ve büyüklüğünde taneler veren bu ağacın ürününe kakao tanesi derler. Bu taneciklerin içinde 45-50 orantısında yağdan başka, albümin ve kazeine benzeyen azotlu maddeler ve teobromin vardır. Bu maddelerin oranı kakao ağacının yetiştirildiği toprağa göre değişir. Bu tanecikler kavrulduktan sonra iç kabukları ayıklanır ve içinde bulunan 45 ilâ 50 oranındaki yağın % 25'i alındıktan sonra öğütölmeleri sonucunda toz haline gelirler tozlarının imkân ölçüsünde esmer olanları makbuldür. Kakaonun gerek toz ve gerekse çikolata halinde kullanılması bakımından pastacılık ve alafranga tatlıcılıktaki önemi çok büyüktür.