



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARDOMOMLU ÇOKOLATA

www.miele.com.tr

250 ml yeni pişirilmiş kahve
20 gr. Çikolata (bitter)
1 bıçak ucu Tarçın
1 tutam Kardomom
1 yemek kaşığı esmer şeker
250 gr. Vanilya veya Stracciatella-Dondurma

Kahveyi çikolata, tarçın, kardomom ve şekeri bir kaba koyun ve karıştırın ve 450 Watt gücünde yaklaşık 4 dakika çikolata eriyinceye kadar ısıtın. Sonra biraz soğumaya bırakın. Karışımı iki bardağa bölün. Üstüne top dondurma koyabilirsiniz. Krema ve rende çikolata ile süsleyebilirsiniz.

Not: Kardomom zencefil kökenli bitkilerin bir karışımıdır. Kardomom tozu kızıl-gri renkli meyve çekirdeklerinin öğütülmesi ile elde edilir.
