



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOCHA

<https://www.karaca.com>

1 bardak süt
2 yemek kaşığı granül kahve
Çikolata sosu

Öncelikle sütün kaynaması gerekir. Kaynayan sütü bardağa koyarak 2 tatlı kaşığı granül kahve ile karıştırmalı ve eritmelisiniz. Daha sonra sütü köpürtmek için bir köpürtücü kullanabilirsiniz. Köpüren sütün üzerine çikolata sosu ekleyerek dilediğiniz şekilde süsleme yapabilirsiniz. Kendi damak tadınıza uygun mochayı keşfettikten sonra mug kupa içerisinde kahvenizi tüketebilirsiniz.

Not: Mocha, son yıllarda gözde olan bir içecek çeşididir. Pek çok insan tarafından yaz sıcaklarında sevilerek tüketilen içecekler, makinelerle hızlı bir şekilde yapılmaktadır. Eğer makineye sahip değilseniz kendi kendinize evde Mocha hazırlayabilirsiniz. Mug kupalar, uzun süre kahvenizi sıcak tutmayı sağlar. Bu sayede daha uzun bir kahve deneyimi yaşayabilirsiniz. Ev tipi makineler, doğal kahve yapımı ile her yaşta insanın damak zevkine hitap eder.

