



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİKOLATA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı süt
100 gram bitter çikolata (tercihen %70 kakao içerikli)
1 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)
1/2 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
Bir tutam tuz

Bitter çikolatayı küçük parçalara ayırın. Çikolatanın daha kolay erimesini sağlamak için küçük parçalara bölmek önemlidir.

Orta ateşte bir tencereye sütü koyun. Sütü kaynama noktasına getirmeden, hafifçe ısınmaya başlayana kadar ısıtın. Süt kaynarsa, sıcak çikolatanız yanık bir tat alabilir, bu yüzden dikkatli olun.

Isınan süte çikolata parçalarını ekleyin. Düşük ateşte, ara sıra karıştırarak çikolatanın tamamen erimesini sağlayın. Bu işlem sırasında çikolatanın dibe çöküp yanmamasına özen gösterin.

Çikolata tamamen eridikten sonra, toz şeker, bir tutam tuzu ve vanilya özütünü ekleyin. İsteğe bağlı olarak şeker miktarını ayarlayabilirsiniz. Tamamen karıştırdıktan sonra 1-2 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Sıcak çikolatanız hazır olduğunda, ateşten alın ve fincanlara dökün. Üzerine isteğe bağlı olarak krema, marshmallow ya da çikolata parçaları ekleyerek servis yapabilirsiniz.

Not: Sıcak çikolatanın kıvamını ayarlamak için süt miktarını artırabilir ya da azaltabilirsiniz. Daha yoğun bir tat istiyorsanız, çikolata miktarını artırabilirsiniz. Vegan bir alternatif için, süt yerine badem sütü, hindistancevizi sütü gibi bitki bazlı sütler kullanabilirsiniz.

