



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK IKOLATA

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

2 su bardađı süt
80 gram bitter çikolata (kp küp dođranmıř)
1 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı şeker (isteğe bağlı)
1 ay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
zeri için krem řanti veya mini marshmallow (isteđe bađlı)

Orta boy bir tencereye sütü alın ve kısık ateşte ısıtmaya başlayın. Sütün kaynamamasına dikkat edin, sadece sıcak olması yeterli.

Isınan süte doğranmış çikolataları ve kakaoyu ekleyin. Çikolatalar tamamen eriyene kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Karışıma şekeri ve vanilya ztn ekleyip iyice karıştırın. Tüm malzemeler birleşene kadar karıştırmaya devam edin.

Sıcak çikolatayı fincanlara dökün ve üzerine krem şanti veya mini marshmallow ekleyerek servis yapın.