



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
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı toz şeker
50 gr bitter çikolata (küçük parçalara ayrılmış)
1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
Bir tutam tuz
Üzeri için:
Çırpılmış krema
Rendelenmiş çikolata veya kakao

Orta boy bir tencereye sütü alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın (kaynamasına izin vermeyin). Süt ısınmaya başladığında kakao, toz şeker ve bir tutam tuzu ekleyin. Bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak karışımın pürüzsüz olmasını sağlayın. Karışıma bitter çikolatayı ekleyin. Çikolatalar tamamen eriyene kadar karıştırmaya devam edin. Vanilya özütünü ekleyerek tatlandırın. Hazırladığınız sıcak çikolatayı fincanlara dökün. Üzerine çırpılmış krema koyun ve rendelenmiş çikolata veya kakao serpiştirin.

Not: Daha yoğun bir tat için çikolata miktarını artırabilir, sütü yarım ölçü krema ile karıştırabilirsiniz. Baharatlı bir tat için bir tutam tarçın veya muskat ekleyebilirsiniz. Sıcak çikolatanızın daha hafif olmasını isterseniz, bitter çikolata yerine sütlü çikolata kullanabilirsiniz.

