



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİKOLATA

500 ml tam yağlı süt
100 ml krema (isteğe bağlı, daha yoğun bir kıvam için)
100 gr bitter çikolata (tercihen %60-70 kakao oranında)
2 yemek kaşığı kakao tozu
2 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı, damak zevkinize göre ayarlayın)
1 çay kaşığı vanilya özü (isteğe bağlı)
Bir tutam tuz

Orta boy bir tencereye sütü koyun, üzerine kremayı ekleyin. Orta ateşte karıştırarak ısıtın ancak kaynamamasına dikkat edin.

Kakao tozunu ve şekeri ekleyin. Karışımı çırpıcıyla sürekli karıştırarak homojen bir kıvam elde edin.

Bitter çikolatayı küçük parçalara ayırarak sıcak sütün içine ekleyin. Çikolata tamamen eriyene kadar karıştırın.

Vanilya özü ve bir tutam tuzu ekleyip karıştırın. Tuz, çikolatanın lezzetini daha yoğun hissetmenizi sağlar.

Sıcak çikolatayı fincanlara doldurun. Üzerine isteğe bağlı olarak çırpılmış krema, rendelenmiş çikolata veya mini marshmallow ekleyebilirsiniz.

