



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATA

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

100 gram bitter çikolata (yuvarlak şekilli tablet)
2 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı süt
Bir tutam tuz (isteğe bağlı)

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Bunun için bir tencereye su koyun ve kaynatın. Üzerine bir cam veya metal kase yerleştirin ve çikolatayı bu kasede eritin. Alt kısmın suya değmemesine dikkat edin, çikolatanın su buharıyla erimesi yeterli olacaktır.

Çikolata eridiğinde balı ekleyin ve karıştırın.

Kakao tozunu ekleyerek iyice karıştırın. Kakao tozu, çikolatanın yoğunluğunu artırarak daha sürülebilir bir kıvam elde etmenize yardımcı olacaktır.

İsteğe bağlı olarak süt veya krema ekleyerek daha kremamsı bir kıvam elde edebilirsiniz. Ancak bu adımı atlayarak daha yoğun bir sürülebilir çikolata elde edebilirsiniz.

Bir tutam tuz ekleyerek lezzeti dengeleyebilirsiniz, ancak tuz kullanmak zorunda değilsiniz.

Karışımı tamamen homojen olana kadar karıştırın ve ocaktan alın.

Sürülebilir çikolatayı küçük kavanozlara veya cam kaplara dökün ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

