



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TARÇINLI KAHVE GRANİTA

Şekeri, tarçını ve kakaonun yarısını sıcak kahvenin içinde eritin ve soğumasını bekleyin. Soğumuş kahveyi plastik bir kap içinde 2 saat dondurun - buz kristalleri oluşana kadar. Donmuş kahveyi çatal yardımıyla karıştırın ve bir saat daha dondurucuda bekletin ve tekrar karıştırın. Kahve tamamen donana kadar dondurmaya ve karıştırmaya devam edin. Servis yaparken: Kremayı katılaşana kadar çırpın [?] şeker kullanmayın. Donmuş kahve granitayı servis yapmadan 5 dakika önce dondurucudan çıkartın. Eğer buz çok sertse, çözülmesini bekleyin ve sonra çatal yardımı ile karıştırın (veya bir el blenderi kullanın). Kahve granitanın farklı katmanlarını ve çırpılmış kremayı 4 bardağa döküp üzerine kakao tozunun geri kalanını serpin.
