



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TELVELİ SICAK ÇİKOLATA

2 fincan sade Türk Kahvesi  
1 su bardağı süt  
3 tatlı kaşığı kakao  
2 tatlı kaşığı esmer şeker  
4 küp bitter çikolata (ortalama 20-25g)  
Kreması için:  
50 ml krema  
1 çorba kaşığı bal  
Çeyrek paket vanilya

Önce krema, bal ve vanilyayı derin bir çırpma kabına alın ve buzdolabına koyun. Biz içeceğimizi hazırlarken kremanın soğuması gerekiyor.

Sonra 1 su bardağı sütü cezvede ısıtın ve ateşten alın. Isınmış sütün içine kakao ve bitter çikolatayı ekleyin. Bırakın çikolata eriyip, kakao ve süt ile aromaları birbirine geçsin.

Siz de Arçelik Telve ile 2 fincan sade Türk kahvesi hazırlayın ve telvesi dibe çökene kadar, ortalama 5 dakika bekleyin.

Telve çöktükten sonra kahveyi çikolatalı sütün içine ekleyin, dikkat edin telveyi mümkün olduğunca dökmemeye çalışın. Eğer telveniz yeterince çökmediyse, kahveyi bir süzgeç ile süzerek telveden ayırabilirsiniz.

Kahveli çikolatalı sütün içine esmer şekeri ilave edin, güzelce karıştırın ve ısıtmak üzere ocağa koyun, karışım kısık ateşte yavaş yavaş ısınırken siz de kremayı hazırlayabilirsiniz.

Krema, bal ve vanilyanın olduğu kabı buzdolabından çıkarın ve Arçelik in Love mikser ile yüksek hızda çırpın. 2-3 dakika içinde köpük köpük, ballı bir kremaya dönüşecek.

Sıcak çikolatanızı iyice ısıtın ancak kaynatmayın, yoksa bazı aromalar yanar ve kaybolur. İyice ısınan sıcak çikolatayı 2 adet kupaya bölüştürün, üzerine de birer çorba kaşığı krema ekleyin.

İsterseniz üzerine süzgeç yardımıyla biraz kakao da serpebilirsiniz.

