



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARI TATLI IKOLATA SOSU

180 gr sütsüz (bitter) ikolata (parçalara ayrılmış)

1+1/4 su bardađı süt

2 tatlı kaşığı vanilya tozu

Sıcak su dolu bir tencere üstüne orta boy derin bir kap oturtunuz. İçine ikolata ve sütü koyup, ara sıra karıştırarak çikolatayı eritiniz. Çikolata erir erimez, kabı ateşten alınız. Tahta bir kaşıkla yada yumurta teli ile çırparak, vanilyayı çikolatalı süte ekleyiniz. Sos düzgün bir hal alıncaya kadar ırpıttıktan sonra, sıcak olarak servis ediniz.

Not: Yarı tatlı çikolata sosu, dondurma, puding ve pastaların üstüne dökülerek servis edilir.
