

Baharatlı Sıcak Çikolata İçmeye Ne Dersiniz?

İşte Mayalar'ın ve Aztekler'in çikolata tariflerinden esinlenilerek hazırlanmış bir sıcak çikolata tarifi. Bakalım beğenecek misiniz?



Gerekli Malzeme

- 1 su bardağı süt
- Yarım paket siyah kare çikolata (40 gr)
- Yarım paket sütlü kare çikolata (40 gr)
- Toz kırmızıbiber
- Toz tarçın
- Şekerli vanilin
- Tencere
- Sahan
- Cezve
- Çırpma teli

Bu etkinliği yaparken büyüklerinizden yardım alın.



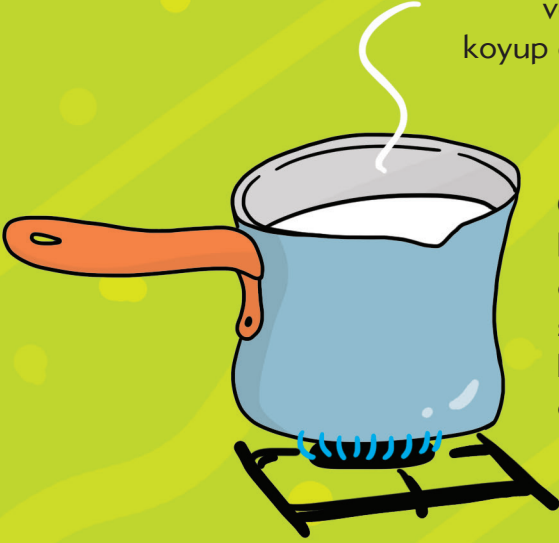
Başlıyoruz...

Tencereye su koyun ve kaynatın. Çikolataları parçalayıp sahana koyun. Sahanı tencerenin üstüne koyun. Çikolata eriyene kadar karıştırın. Çikolata eridiğinde ocağı kapatın. Bu işlemler sırasında çikolatanın suyla doğrudan temas etmemesi gerektiğini unutmayın.

Erimiş haldeki çikolatanın içine yarımşar çay kaşığı tarçın, şekerli vanilin ve kırmızıbiber koyup çırpma teliyle karıştırın.



Çikolatayı eritirken bir başka ocakta da cezveye koyduğunuz sütü kaynatın. Süt kaynadığında ocağın altını kapatın.



Erimiş çikolata karışımına sütü ekleyip tekrar çırpma teliyle karıştırın.



Baharatlı sıcak çikolatanız hazır! Afiyet olsun...



Dilerseniz baharatlı sıcak çikolatanızın üzerine kabak çekirdeği içi, fındık kırığı, Hindistan cevizi serpebilirsiniz.



Suzan Lema Gençer
Çizim: Bengi Gençer