

Çikolatanın bulunuşu, Osmanlı topraklarına ne zaman girdiği, faydaları ve çeşitlerini merak ediyorsanız "Çikolatam" kitabı tam siz göre. Boyut Yayın Grubu tarafından hazırlanan kitabın en lezzetli bölümlerinden biri de birbirinden güzel çikolatalı tarifler...

HABER ÖZGE YALIN



Çikolata kadar tatlı kitap



Kitapta Osmanlı'nın çikolatayla tanışması gibi tarihi ayrıntılara da yer verilmiş.

Tatlı krize girdiğimizde "Ağzım tatlısın" diyerek sarıldığımız çikolata şimdi de kitaplığımızı tatlandırıyor! Özellikle kadınlar için destanlar yazılabir lezzet olan çikolata, enine boyuna araştırılmış ve ortaya okuması da en az çikolata kadar tatlı bir kitapçı çıkmış: "Çikolatam". Kitapta, bundan 4 bin yıl önce Honduras'ta bulunan bu lezzetin Avrupa'ya girişi, çikolata deyince ilk akla gelen İsviçre çikolatasının doğuşu, Osmanlı'nın çikolatayla tanışması gibi tarihi ayrıntılara da yer verilmiş. Ayrıca çikolatanın faydalarını, çeşitlerini, iyisinin nasıl anlaşılacağını merak ediyorsanız tam sizlik bir çalışma. İlgili kısımlardan biri de burcunuza göre çikolata tavsiyelerinin verildiği kısım. Kitap subat ayından itibaren tüketicilerine belli bir ürün alımı karşılığında hediye ediliyor. Ayrıca 4.90 TL'ye Nestle çikolatası hediyesiyle birlikte kitapçılardan satın alabilirsiniz.

En güzel çikolatalı tarifler

SÜTLÜ ÇİKOLATA SÜRPRİZİ

Malzemeler:

75 gr tuzsuz tereyağı
75 gr küçük parçalara bölünmüş çikolata
80 gr esmer şeker
2 adet yumurta (az çırpılmış)
60 gr kek un
Sosu için: 80 gr küçük parçalara bölünmüş çikolata
2 corba kaşığı koyu krema
Kek kalıbı, yağlı pişirme kağıdı
Pişirme süresi: 160 derece ısıtılmış fırında
Yapılışı: Fırını önceden 160 derecede ısıtın. Altın düz olan kek kalıbının (12 adet) içini yağlı kağıt ile kaplayın. Yağ ve çikolatayı birlikte benmari usulü eritin. Şeker ile yumurtayı ekleyerek karıştırın. Unu ekleyin. Karışımı kek kalıbına pay edin. 20-25 dakika ya da pişene kadar fırınlayın. Kalıptan çıkarmadan 10 dakika bekleyin ve ardından ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Sos için çikolata ve kremayı benmari usulü eritin. Çikolata eriyene ve pürüzsüz bir görüntüm alana dek karıştırın. Ardından karışımı soğumaya bırakın. Kekleri kalıplardan alarak çay kaşığı yardımıyla üzerlerine sosu gezdirdikten sonra servis edin.

ÇİKOLATA FONDÜ

Malzemeler: (4 kişilik)

200 gr bitter çikolata
1 su bardağı süt
1 adet elma
1 adet armut
16 adet çilek
(Mevsimine göre dilediğiniz meyveleri kullanabilirsiniz.)
Pişirme süresi: 3 dakika
Hazırlanışı: Meyveleri yıkayın. Elma ve armutların kabuklarını soyup, küp şeklinde dilimleyin. Uygun bir tencerede süti kaynatın. Süt kaynamadan önce parçalara ayırdığınız çikolataları ekleyip kapagını kapatın. Çikolata eriyince bir çatal yardımıyla karıştırın. Karışımı fondü kabına (yoksa herhangi bir kapta da servis edilebilir) koyup altını yakın. Hazırladığınız meyveleri çikolataya batırıp bu essiz lezzetin tadını çıkarabilirsiniz.

ÇİKOLATALI BAKLAVA

Malzemeler: (24 kişilik)

900 gr un
100 gr kakao
1 çay kaşığı tuz
350 ml su
600 gr tereyağı
500 gr nisasta
80 gr fıstıklı bitter çikolata
300 gr dövülmüş fıstık
Yufkaları yağlamak için margarin
Serbeti için:
2.5 kg şeker
3 lt su
250 gr rendelenmiş bitter çikolata
Elek, yuvarlak tepsi
Pişirme süresi: 170 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika.
Hazırlanışı: Un ve kakaoyu eleyin, tuz ve suyu ekleyip hamur haline getirin. Hamuru yarım saat dinlendirdikten sonra 16-17 adet beze hazırlayın. Bezeleri nisastalayıp incecik yufkalar halinde açın. Tepsiyi yağlayın. Yufkaların yarısını aralarına eritilmiş margarin sürerek tepsiye döşeyin. Dövülmüş fıstığı ve kıyılmış fıstıklı çikolatayı yufkaların üzerine kapatın. Dilediğiniz biçimde dilimleyin. Üzerine erittiğiniz tereyağını döküp 170 derece fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirin. Serbeti hazırlamak için şeker, su ve çikolatayı 10 dakika kaynatın. Fırından çıkardıktan sonra üzerine sıcak serbeti döküp soğumaya bırakın.