Ödev 3

Çikolatalı Küp Tarifi

Bu ödevimizde sevdiğimiz bir yemek ya da tatlının tarifini öğrendiğimiz bir web sitesini, HTML etiketlerini kullanarak yazmaya çalışacağız. Aşağıdaki resim size yol gösterebilir.

Kolaylıklar.

...Çikolata Küpleri...

çikolatalı ve şam fistikli tadımlık lezzetler... Yalnızca 4 malzeme ile hazırlanan çikolata küpleri, renkli kağıtlarda veya kürdan batırılarak servis edilir. Özellikle kalabalık sofralarda yer verilen çikolata küpleri, doğum günü gibi özel etkinliklerde de sunulabilir.

Tarif: Rukiye Beyza Sarıkaya

Kaç Kişilik :4kişilik Hazırlama Süresi:30 dakika Pişirme Süresi:10 dakika

Çikolata Küpleri Tarifi İçin Malzemeler.

- 350 gr bitter çikolata
- 150 ml krema
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 150 gr şamfıstık (Badem veya fındık da olabilir)

Çikolata Küpleri Nasıl Yapılır?

- 1. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin.
- 2. Eriyen çikolatanın üzerine krema ve tereyağını ekleyip iyice karıştırıp tencereyi bir tezgaha alın.
- 3. Şamfıstıkları havanda çok az dövüp irili ufaklı parçalara bölün.
- 4. Ufalanan fıstıkları çikolatalı karışıma ekleyip karıştırın.
- 5. Hazırladığınız çikolatayı varsa alüminyum hazır bir kare tepsiye, yoksa kenarlarından taşarak yağlı kağıt yerleştirdiğiniz küçük bir tepsiye dökün.
- 6. Buzdolabında iki saat bekletin.
- 7. Çikolatayı kalıptan çıkartın. Kare parçalara bölün.

Afiyet olsun