



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

125 Gr Sana Hamurışı
2 Su Bardağı un
3 Adet yumurta
200 gr Böğürtlen
150 gr çikolata
1,5 Su Bardağı toz şeker
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

Sana yağını ve çikolatayı eritem. Derin bir kaptan yumurtaları ve şekerini iyice karıştır. Eriyen sana yağın ve çikolatayı ilave edelim ve karıştırmaya devam edelim. Daha sonra un, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip karışımaya devam edelim. Böğürtlenleri unlayarak karışımaya katalım ve böğürtlenlere zarar vermeden hafif hafif karıştırmaya devam edelim. Hazır olan karışımı kek kalıbına aktaralım. 170 dereceye ayarladığımız fırında pişirelim. Üzerini çikolata, böğürtlenle ve kakao ile süsleyip servis yapalım.