



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇİKOLATALI PASTA

1 su bardağı un
5 çorba kaşığı kakao
7 çorba kaşığı tozşeker
1 paket kabartma tozu
5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
3 çorba kaşığı hazır çikolata sosu
Krokan için:
1 çorba kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı su

Un, kakao, tozşeker ve kabartma tozunu karıştırın. Süt, yumurta ve vanilyayı ayrı bir kapta çırpıp, üzerine ekleyin. Cevizleri de ilave edip karıştırın ve fırın kabına dökerek önceden ısıtılmış 220 derece fırında pişirin. Krokan için tozşeker ve suyu 4 dakika pişirin. Rengi koyulaşınca yağlı kağıdın üzerine dökün. Soğuduktan sonra parçalar halinde kırın. Pastanızın üzerine çikolata sosunu dökün. Çikolata parçaları, krokan ve pudraşekeriyle süsleyerek servis yapın.