



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE CEVİZ PASTASI

Gereçler:

150 gr un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Bir tutam tuz

25 gr kakao

2 yemek kaşığı sıcak su

150 gr margarin

150 gr pudra şekeri

3 yumurta

65 gr ceviz, ince kıyılmış

Üstü:

50 gr tereyağı ya da margarin

1 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı sıcak su

200 gr şeker elenmiş

25 gr ceviz, yarıya bölünmüş

28 cm. çapındaki kalıbı yağlayıp dibine yağlı kağıt yayın. Un, kabartma tozu ve tuzu bir kaba eleyin. Kakaoyu ılık suda eritip, yağ, şeker, yumurta ve kıyılmış cevizlerle birlikte una ekleyin. Tümünüle karışana dek tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Hazırlanan kalıba döküp, orta kızgınlıktaki fırında hafifçe bastırdığınızda tekrar kabarıklığına dönüşecek duruma gelene dek, 35-45 dakika pişirin. 2-3 dakika kalıpta durduktan sonra çıkarıp soğumaya bırakın. Üstü için, tereyağı ya da margarin eritin. Kakaoyu sıcak suyla karıştırıp yağ ekleyin. Karışımı ateşten alıp, şekeri de koyun. Biraz soğuyunca, kekin üzerine sürün ve çatalla resimde görüldüğü biçimde çizgiler çektikten sonra henüz soğumadan yarım cevizleri dizin.