



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI PASTA

MALZEMELER

240 gr. un
250 gr. pudra şekeri
200 gr. tereyağı
150 gr. fındık
150 gr. çikolata
30 gr. kakao
bal
5 yumurta sarısı
4 yumurta akı

YAPILIŞI

Pudra şekeri ve erimis tereyağını biraz tuz ile köpük köpük olana dek çırpın. Yumurta sarılarını azar azar ekleyerek tahta kasıkla karıştırın. Elenmiş un ve kakaoyu, çikolata parçalarını, biraz iri kalacak şekilde dövülmüş fındıkları, 2 kasık balı ve bir çimdik tuz ile çırpılmış yumurta aklarının yarısını da karışımına ekleyin. Son olarak kalan yumurta aklarını da ilave edip iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış ve un serpilmiş dikdörtgen bir kalıba dökün. 200 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasında alüminyum folyo ile örtterek üzerinin yanmasını engelleyebilirsiniz. Sıcakken servis yapın.