



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI TARTIKLAR

Nalan Akgöl

125 gr. Pınar Labne peynir
125 gr. Pınar tereyağı
225 gr. un
yarım su bardağı dövölmüş fındık
125 gr. Çikolata
1 paket Pınar sıvı krema
Süsleme şekeri

Pınar labne peyniri,un,fındık,tereyağı harmanlanır,hamur kıvamına gelene kadar yoğurulur. Silikon,küçük kek kalıplarına koyulur ve üstüne bastırılır. Hamurun taban kısmı kabarmaması için çatalla delinir. 180 derecelik fırında 30 dk. pişirilir.

Krema ısıtılır, rendelenmiş çikolata üzerinedökölerek iyice karıştırılır. Bu karışım tart hamurları üzerine dökölür. Üstü süsleme şekeri ile süslenerek servis edilir.