



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI MEYVELİ FISTIKLI TURTA

125 gr margarin
4 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
2 orba kaşığı kakako
1 fincan süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı süt
1 orba kaşığı mısır nişastası
1 orba kaşığı kakao
5 orba kaşığı toz şeker
80 gr bitter çikolata

2 bardak sütün yarım bardağını ayırıp kalanını ocağa koyun.
Yarım bardak süt ile şeker, nişasta ve kakaoyu ptrsz hale gelene kadar karıştırın.
Kaynayan süte azar azar karıştırarak ekleyin. 2-3 dk pişirin.
Ocaktan almadan hemen parçalara ayırdığınız çikolatayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.
Ara ara karıştırarak soğumaya bırakın.
Diğer yandan yumuşak margarini şeker ile karıştırın. Yumurtaları ilave edin.
Süt ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam edin.
En son un, kakao ve kabartma tozunu ekleyip son kez karıştırın.
Elde ettiğiniz karışımın yarısını yağlanmış kelepçeli kalıba dkn.
zerine soğuttuğunuz kakaolu sosu döküp kenarlara fazla yaklaştırmadan yayın.
En üste kalan hamuru döküp kaşık ile düzeltin. 180 derecede ısıtılmış fırında 20-30 dk pişirin.
(Pişip pişmediğini krdan ile kontrol edin.)
Fırından çıkardıktan sonra servis tabağına ters çevirin. Soğuduktan sonra pudra şekerini ile süsleyin.