



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATALI TART

2 yumurta
125 gr margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
2 paket bitter çikolata
1 kutu krema

Yumurta, margarin, yoğurt, toz şeker, un, vanilya ve tuzu karıştırıp yoğurun. Tart kalıbını yağlayıp unlayın. Karışımı kalıba yayın. 180 derece fırında hafif kızarana kadar pişirin. Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritin, kremayı da ekleyip karıştırın ve soğuyan tart hamurunun üzerine yayın. hindistanceviziyle süsleyip servis edin
