



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TATLAR

MALZEMELER;

4 tane yumurta(sarıları ve akları ayrılacak)

1 su bardağından biraz az toz şeker

2 çorba kaşığı kakao

1 su bardağından biraz az un

Yarım paket kabartma tozu

1 su bardağından az hindistancevizi

SOSU İÇİN;

3 su bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı kakao

1 çorba kaşığı nestcafe

1 paket margarinin beşte biri (100gr)

1 kahve fincanı su

YAPILIŞI;

Önce yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın.Toz şekerinide yavaş yavaş çırparak ilave edin.

Karışım koyu bir kıvam olunca başka bir kaptı çırpıtığınız yumurta sarılarınıda ilave edin ve tekrar çırpın.

Karışım kakaoyu, unu, kabartma tozunu koyun hepsini birden tahta kaşıkla karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve üstünü margarinle yağlayın. Fırın tepsisi dikdörtgen veya kare olursa dilimlemek daha kolay olur.

Hamuru ısıtılmış fırında 180 derecede 20 dakika pişirin. Soğuyunca kare kare dilimleyin.

Sosunu hazırlamak içinde pudra şekerini ,kakaoyu, yumuşatılmış margarini, suyu, nestcafe'yi hepsini birden benmari usulü yapalım. Kare olarak dilimlediğiniz kekleri önce bu sosa bulayıp sonra hindistancevizine yada yeşil fıstığınız varsa ona batırın. Sos katılınca servis yapın. Afiyet olsun.

Not: Donabilen çikolatalı sosda olur.