



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEZZET ŞİFRESİ

Ayşe Tüter

- 100 gr. bitter çikolata
- 1 su bardağı kıyılmış fındık veya badem
- 125 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
- 3 yumurta
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay bardağı toz şeker
- 1 yumurta akı
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri

Küçük kalıpların içine pasta kağıtlarını koyun yağlayın. Fırını 180 dereceye ayarlayın ısıtsın. Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın. Tereyağı ve çikolatayı ben mari usulü eritin. Çikolata sıcakken yumurta aklarını kar haline getirin, yavaş yavaş ilave edin. Karışım ılınınca yumurta sarılarını ekleyip krema haline getirin. Bademi, unu, kabartma tozunu katın, karıştırın, hazırladığınız harcı kalıplara ikişer çorba kaşığı koyun fırında 30 dk. pişirin. Sıcakken üzerine pudra şekeri serpin, arzuya göre meyve sosu da koyabilirsiniz.

NOT: Arzuya göre beyaz çikolata ile de yapabilirsiniz.