



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

150 GRAMDAN TURTA

150 gram pudra ekeri
150 gram pirinç unu
150 gram çikolata
150 gram tereyađı
150 gram kakao

ubuk paket çikolatasını dört kaşık su ile bir kap içerisinde harlı ateşte eritmeli, güzel hallolması için kaşıkla ezerek karıştırmalı. Koyu bir krem halinde olunca ateşter indirmeli ve içine toz çikolata veya kakaoyu atıp karıştırmalı. Diđer bir kap içerisinde yumurtaların yalnız sarıları ile toz ekeri telle çarparak kabarıncaya kadar vurmalı ve içerisine ılık olan pişmiş çikolatayı azar izar akıtmalı, karıştırmaya devam etmeli, pirinç ununu ilave ederek bir çeyrek karıştırmalı. Tereyağını ateşte eritip sulandığı zaman çıkarmalı katiyyen kızdırmamalı ve azar azar hamura ilve etmeli. Yumurta aklarını telle kprttkten sonra hamura karıştırmalı ve yağlanmış tepsi içinde fırında yarım saat pişirmeli. zerine ekerleme ve kızarmış bademle süslemeli.