



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP GÖMLEĞİ

300 gram tereyağı
300 gram eritilmiş bitter çikolata
100 gram pudra şekeri
15 adet yumurta sarısı
15 adet yumurta akı
300 gram toz fıstık
80 gram galeta unu
40 gram şeker

Yağ ve pudra şekerini mikserle şeker eriyinceye kadar iyice çırpın. Yumurta sarılarını da teker teker katıp çırpmaya devam edin. Erittiğiniz çikolatayı yumurtalı karışıma ilave edin. Galeta unu ve fındığı da ekleyip iyice karıştırın. Ayrı bir kapta yumurta aklarını çırpın. Toz şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Son olarak tüm malzemeyi karıştırıp bir kez daha çırpın. Krem karamel kalıplarını hafifçe yağlayıp toz şeker serpiştirin. Hazırladığınız karışımı kalıplara doldurun. Kalıpları derin bir tepsiye dizin. Tepsinin içine su doldurup 200 dereceli fırında 45 dakika pişirip soğumaya bırakın. Ters çevirerek servis yapın.