



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ÇITIRLI ÇİKOLATALI TART

8 baklavalık yufka
Tereyağı (eritilmiş)
İç harcı için
300 gr bitter çikolata
300 ml krema
3 yumurta
Ballı çitirler için:
4 yemek kaşığı bal
200 gr toz şeker
1 çay kaşığı karbonat

Büyük bir parça yağlı kağıdı tezgah üzerine yayıp tereyağı sürün. Bal ve şekeri derin bir tencereye alın. Orta ateşte karamelize olana kadar pişirin. Karbonatı ekleyip tahta kaşıkla hızlı hareketlerle karıştırın. Hazırladığınız karameli hiç bekletmeden yağlanmış yağlı kağıdın üzerine dökün. Kaşığın tersiyle üzerini düzleyerek kağıdın üzerine yayın. Katılaşana kadar bekletin. Baklavalık yufkaların arasına hafifçe tereyağı sürerek ve kenarları dışarı taşacak şekilde 23 cm'lik kelepçeli bir kalıba dizin. Taşan kenarları bıçakla kesin. İç harcı için, çikolatayı küçük parçalar şeklinde kırıp benmari usulü eritin. Kremayı başka bir tencereye alıp hafif ısıtın. Tencereyi ocaktan alın. Yumurtaları cam kasede mikserle çırpın. Kremayı çırparak yumurtaları ekleyin. Kremalı karışımı ılınmış çikolataya ekleyip karıştırın. Hazırladığınız çikolatalı harcı kalıba doldurun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Ballı çitiri iri parçalar şeklinde kırın. Tartı fırından aldıktan sonra ılınana kadar bekletin. Kalıptan çıkarıp üzerini ballı çitirlerle süsleyip servis yapın.

