



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PASTA

2 su bardağı böğürtlen
2 su bardağı un
1 su bardağı pirinç unu
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı ince çekilmiş ceviz
1.5 su bardağı tozşeker
3 yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı zeytinyağı
50 gr bitter çikolata
50 gr beyaz çikolata

Un, pirinç unu, kakao, ceviz, vanilya ve kabartma tozunu bir kapta harmanlayın. Şeker ve yumurtaları çukur bir kapta mikserle köpük köpük olana kadar çırpın. Süt, yağ ve unlu karışımı ekleyip pütürsüz bir hamur hazırlayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. İlinmaya bırakın. Keki servis tabağına alın. Üzerine böğürtlenleri boşluk kalmayacak şekilde dizin. Çikolataları ayrı kaplarda benmari usulü eritin. İki çikolatayı çay kaşığıyla meyvelerin üzerine gezdirin. Çikolata katılaşınca servis yapın.

