



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ DİLME

1 su bardağı esmer şeker
Yarım su bardağı un
3 adet yumurta
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
2/3 su bardağı krema
10 çorba kaşığı margarin
100 gram bitter çikolata
Üzeri için:
200 gram sütsüz çikolata
Yarım su bardağı krema
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Esmer şekeri, unu, yumurtayı, dövülmüş cevizi, kremayı ve margarinle birlikte eritilmiş çikolatayı çukur bir kaba aktarın. Hızlı devirli mikserde 2 dakika çirpin. Karışımı, hafifçe yağlanmış ve içine yağlı kağıt serilmiş orta büyüklükte tepsiye boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Hazırladığınız ince keki 10 dakika kadar tepside bekletin ve bir fırın ızgarasının üzerinde soğumaya bırakın. Çikolata ve kremayı küçük bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte çikolata eriyip yumuşak bir kıvam alana dek karıştırmaya devam edin. Oda sıcaklığında ılınana kadar bekletin. Kekin üzerine eritilmiş çikolatayla kaplayın. Üzerine dövülmüş ceviz serpin. Dilimleyerek servis yapın