



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ PASTA

150 gram yarım ceviz  
3 su bardağı kıyılmış ceviz  
100 gram bitter çikolata  
125 gram tereyağı  
1 su bardağı+2 çorba kaşığı tozşeker  
4 adet yumurta  
4 çorba kaşığı süt  
1 su bardağı un  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
Üzeri için:  
Ceviz  
50 gram bitter çikolata

Bitter çikolatayı benmari usulü eritip, yarım cevizleri çikolataya bulayın. Daha sonra yağlı kağıt serdiğiniz bir tepsiye dizip, buzlukta dinlenmeye bırakın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Tereyağı ve toz şekeri bir kaba alıp çırpın. Yumurta sarılarını ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine kıyılmış ceviz ve süt katın. Un ve kabartma tozu ekleyin. Buzdolabında beklettiğiniz çikolata kaplı cevizleri ilave edin. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpıp karışıma katın. Hazırladığınız karışımı ortası delik bir kek kalıbına döküp, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 60 dakika pişirin. Ilık kekin üzerine benmari usulü eritilmiş bitter çikolatayı gezdirin. Cevizle süsleyip servis yapın.

