



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA GÜLLÜ PASTA

125 gr tereyağı
1.5 çay bardağı esmer şeker
50 gr bitter çikolata
Yarım su bardağı su
Yarım çay bardağı süt
Yarım su bardağı kuşüzümü
Yarım çay bardağı iri öğütölmüş ceviz içi
2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
Yarım çay bardağı küçük kesilmiş meyve şekerlemesi
1.5 çay bardağı un
Yarım çay kaşığı çekilmiş karanfil
Yarım çay kaşığı tarçın
2 yumurta
80 gr bitter çikolata
Yarım çay bardağı krema

Elli gram bitter çikolatayı küçük parçalara bölün. Tereyağı, şeker, çikolata ve suyu tencereye alın. Kısık ateşte karıştırarak ısıtın. Ocaktan alıp süt, ceviz içi, kuşüzümü, kuru üzüm ve meyve şekerlemelerini ekleyip karıştırmaya devam edin. Un, karanfil, tarçın ve yumurtaları başka bir kaptan karıştırıp çikolatalı karışıma ilave edin. Kek harcını yağlanmış kelepçeli yuvarlak kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirin. Keki fırından alıp soğutun. Seksen gram bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ekleyip karıştırın. Karışımı ılık kekin üzerine döküp yayın. Çikolata katılaşana kadar bekletin. Çikolatadan yapılmış güllerle süsleyip servis yapın.

