



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PANTOLONLU AYICIKLAR

3 su bardağı un
1 paket kakao
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı yoğurt
2 subardağı şeker
300 gr margarin
200 gr bitter ikolata

Margarin eritilir.yumurtalar derin bir kaba kırılır şeker ile krema kıvamına gelene kadar çırpılır.(bu aşamadan sonra yoğurma işlemi yapılacak) içine eritilen 150 gr margarin yoğurt kabartma tozu vanilya ve un eklenip yoğurulur.10 dakika dinlendirip ayıcık şekilli kalıplarla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilip 180 derecede 20 dakika pişirilir.

sosun hazırlanışı.

150 gr sana margarin kakao bitter çikolata derin bir tencerede ben mari usulü eritilir fırından çıkan ayıcıklar eritilen çikolataya batırılır .servis tabaklarına alınır.