



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇALI BAYAT EKMEK TATLISI

<https://www.sabah.com.tr>

3 su bardağı rondodan geçirilmiş bayat ekmeK
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
Yarım su bardağı damla çikolata
1 su bardağı fındık
1 tatlı kaşığı tereyağı
Servis için:
Pudra şeker

Ekmeği sütle ıslatıp, mikser yardımıyla çırpın. Ayrı bir yerde yumurta ve toz şeker mikser yardımıyla kabarana dek çırpın. Kakao, damla çikolata, kıyılmış fındık ve ekmeği yumurtalı karışıma ekleyin. Spatula yardımıyla karıştırın. Karışımı tereyağı ile yağlanmış baton kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirin. Pudra şeker serp servis yapın.

