



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA ŞELELESİ

150 gr bitter çikolata  
50 gr tereyağı  
1 çay bardağı un  
1 çay bardağı toz şeker  
1 tutam tuz  
2 yumurta

Çikolata ve tereyağını sos tenceresinde eritip ocaktan alın. Un, toz şeker, tuz ve yumurtaları mikserle çırpın ve çikolatalı karışımı ekleyip karıştırın. Kalıpları yağlayıp, çikolatalı karışımını kalıplara paylaşın. Önceden 200 C'ye ısıtılmış fırında 7-8 dakika pişirin. Kalıpları tabağa ters çevirip kekleri aktarın, sıcak servis yapın.

Not: Fırınıza göre pişirme zamanını ayarlayabilirsiniz. Çok pişirirseniz, çikolatanız içinden akamaz.

