



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOMUNU

2 çorba kaşığı margarin (yumuşatılmış)  
250 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalara ayrılmış)  
2 çorba kaşığı su  
1/4 su bardağı portakal suyu  
250 gr (1 su bardağı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)  
120 gr (1/4 su bardağı) toz şeker  
2 yumurtanın sarısı  
2 yumurtanın akı  
180 gr (1 su bardağı) badem (çekilmiş)  
kahve kaşığının ucuyla tuz  
120 gr küçük acıbadem kurabiyesi (dövülmüş)  
2 çorba kaşığı pudra şekeri

1,5 kg'lık bir kek kalıbını yağlı kağıtla, kalıptan biraz taşacak biçimde kaplayınız. Fırçayla kağıdı hafifçe 2 çorba kaşığı margarinle yağladıktan sonra kalıbı baş aşağı çevirerek yağın akmasını bekleyiniz. Küçük bir tencerede çikolatayı ağır ateşte iki çorba kaşığı su ile sürekli karıştırarak eritiniz. Portakal suyunu da ekleyip tencereyi ateşten alarak soğumaya bırakınız.

Büyükçe bir kaptan tereyağı ile şekeri tahta bir kaşıkla karıştırınız. Karışım düzgün ve ince bir hal alınca yavaş yavaş yumurta sarılarını, bademi ve erittiğiniz çikolatayı ekleyiniz.

İkinci bir kaptan yumurta aklarıyla tuzu çırpma teliyle kabaranaya kadar çırpıp, madeni bir kaşıkla çikolatalı karışıma katınız; sotıra acıbadem kurabiyelerini ekleyiniz. Karışımı hazırladığınız kek kalıbına kaşıkla aktararak bir bıçakla iyice yayın. Kalıbı alüminyum kağıtla kapatıp 5 saat yada katılaşıncaya kadar buzdolabında soğutunuz.

Kalıbı buzdolabından alıp iç kenarında çepçevre bıçak gezdirerek dibini sıcak suya batırıp çıkarınız. Bir servis tabağını ters biçimde kalıbın üstüne koyarak kalıbı ters çeviriniz. (Kek, tabağa kolayca çıkacaktır.) Alüminyum kağıdı attıktan sonra pudra şekerini kekin üstüne serpiniz. İnce dilimler halinde kesip servis ediniz.

Not: Pişirmeden yalnızca bekletme yöntemiyle yapılan bu değişik İngiliz tatlısı; pastayı andırır.