



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU KURU FASULYE PASTASI

3 yumurta
2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1.5 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı (Pirinç unu, galeta unu veya un)
1 çay bardağı ceviz
1 kabartma tozu
1 tatlı kaşığı sirke (Kabartma tozunun üzerine)
Çikolata sosu için:
2 su bardağı süt
1, 5 yemek kaşığı un
1.5 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı kakao

Öncelikle ceviz, robotta minik parçalara ayrılıp bir kenara alınır. Robota fasulyeler eklenir, macun kıvamına gelene kadar çekilip, cevizin üzerine kenara alınır. Bu kez robota yumurta ve şeker eklenip, güzelce çırpılır. Bunlar da diğerlerinin üzerine eklenir. Daha sonra kabartma tozu üzerine sirke ilave edilip, karışım spatula ile yumurtayı indirmeden karıştırılır. Kıvamına göre içerisine un ekleyerek karıştırılıp, yağlanan kalıba dökülür. 170 derece önceden ısıtılan fırında (fansız) 30 dakika kadar pişirilir. Diğer yanda sos için tüm malzemeler karıştırılarak pişirilir. Soğuyan kekin üzerine ılık olarak dökülür.