



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU PASTACIKLAR

2 adet yumurta  
Yarım su bardağı süt  
1 kabartma tozu  
2 kaşık meyve şekeri  
Un  
1 su bardağı şeker  
Margarin  
Eritilmiş çikolata

Şekerle yumurtalar koyu ayran kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Süt, margarin, kabartma tozu, meyve şekerlemeleri ve aldığı kadar un ile koyu kıvamda bir kek yapılır. Kâğıt kek kalıpları tepsiye dizilir ve içlerine birer çorba kaşığı hamur konup önceden ısıtılmış 180 °C fırında kızarana kadar pişirilir. İldıktan sonra kâğıtlardan çıkarılır ve servis tabağına dizilir. Üzerine eritilmiş çikolata gezdirilerek ve renkli şekerler ile süsleyerek servis yapılır.

