



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ŞAPKA

Servet Dikenli

- 1 paket yağ
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar un
- 1 paket çikolata sosu
- ½ paket kakao

İlk önce çikolata sosunu pişirip soğumasını bekleyelim. Daha sonra yağ ve şekeri iyice yoğurup üstüne yumurtayı kırıp un kabartma tozu vanilyayı ekleyip iyice yoğuralım. Hamurun 3/1'ine kakaoyu ekleyip yoğuralım. Hamurdan bir parça alıp açalım, yuvarlak biçimde içine çikolata sosunu koyup bohça gibi birleştirelim. Kakaolu hamuru şerit biçimde yapıp bohçanın üst tarafını bağlayalım. Önceden ısıtılmış fırında 40 dk pişirelim.

