



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA YILDIZLARI

1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
3 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı+1 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1 kutu (200 ml) krema
60 gram tereyağı
Tavaya koymak için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Çikolata sos için:
2 adet (80'er gramlık) bitter çikolata
Yarım litre süt
2 tatlı kaşığı nişasta
1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker

Toz şeker, kakao ve unu yoğurma kabında karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurta, süt, krema ve eritilmiş tereyağını çırpın. Bu karışımı kakao harca yavaşça ekleyip, bir yandan da pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Karışımı 15-20 dakika beklettikten sonra yapışmaz yüzeyli bir tavayı ısıtıp, az yağ ile yağlayın (bu tatlı için üç farklı boy yıldız şeklinde kalıp kullandık). Büyük boy yıldız şeklindeki kalıbı tavanın içine oturtun ve karışımdan döküp, kısık ateşte pişirin. Karışım sertleşip, üzeri boncuklaşmaya başladığında kalıbı çıkarıp, kurabiyeyi spatula ile ters çevirin. Diğer yüzünü de pişirin ve servis tabağına alın. Kalan karışım bitene kadar, üç farklı boydaki kalıbı kullanarak aynı işlemi tekrarlayın. Çikolata sos için çikolatayı küçük parçalara ayırın ve sütün yarısı ile birlikte tencereye alıp, orta ateşte kaynatın. Kalan sütün içine nişastayı ekleyin ve karıştırarak eritin. Bu karışım ile toz şeker çikolatanın içine katıp, karıştırın. Karışım kısık ateşte pürüzsüz ve akıcı bir kıvama gelene kadar sürekli karıştırın. Üst üste koyduğunuz farklı boydaki yıldız kurabiyelerin üzerinden bu sosu dökün ve servis yapın.

