



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇEMBER TATLI

<https://www.elele.com.tr>

175 gr bisküvi
350 gr bitter çikolata
225 gr tereyağı
2 yumurta sarısı
50 gr file badem

Bisküvileri mutfak robotunda ufalayın. Çikolatayı küçük parçalar şeklinde kırıp benmari usulü eritin. Sıcak çikolatayı karıştırarak hafifçe ılındırın. Tereyağının yarısını ekleyip karıştırın. Kalan tereyağı ve yumurta sarılarını ekleyip hızlıca karıştırmaya devam edin. Bisküvi ve file bademi ekleyip karıştırın. Karışımı içine streç folyo konmuş ortası boş çember şeklindeki kalıba doldurun. Üzerini kaşığın tersiyle düzeltin. Buzdolabında 2 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.

