



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DİLİMLER

4.5 su bardağı hazır kek unu
50 gr kakao
2 çay bardağı tozşeker
250 gr margarin
Dolgu için:
4 yumurta
3 su bardağı esmer şeker
1 çay bardağı hazır kek unu
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
300 gr ince çekilmiş ceviz içi
150 gr kıyılmış kiraz şekerlemesi
250 gr hindistancevizi
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kıyılmış kiraz şekerlemesi
2 çorba kaşığı çekilmiş ceviz içi
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Kek unu ve kakaoyu karıştırın. Şeker ve margarini ilave edip yoğurun. Hamuru içinde yağlı kağıt bulunan 25x25 cm çapında tepsinin içine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Yumurtalar ve şekeri çırpın. Diğer dolgu malzemelerini ekleyip karıştırın. Kalıbı fırından alıp hazırladığınız malzemeyi hamurun üzerine yayın. 20 dakika daha pişirin. Çekilmiş ceviz içi, hindistancevizi ve kiraz şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.

