



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ÇİKOLATALI KALP

500 gr un (4 su bardağı)  
250 gr margarin (1 paket)  
1/2 su bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
1/2 limon kabuğu rendesi  
3 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı şeker (şurubu için)  
3 su bardağı su (şurubu için)  
1/2 limon suyu (şurubu için)  
2 paket sütsüz çikolata (kaplamak için)  
2 yemek kaşığı margarin (kaplamak için)  
1 kahve fincanı çekilmiş şam fıstığı (süsleme için)

### Hazırlanışı

1. Cam bir kapta oda ısısında beklettiğiniz margarin yağı ve pudra şekerini, yağ beyazlayıncaya kadar elinizle karıştırın.
2. Yumurtaları birer birer kırarak yağlı karışıma yedirirken elinizle karıştırmaya devam edin.
3. Un, vanilya, limon kabuğu rendesi, kabartma tozunu da ekleyip, yoğurarak hamur yapın. Hazırladığınız hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin.
4. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarladıktan sonra tezgahın üzerinde rulo yaparak hamuru hafifçe yanlara doğru uzatın. Hamurun iki ucunu içeriye katlayıp kalp şekli verdikten sonra margarin ile yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısıli fırında (180 derece) hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin.
5. Bu arada ölçülü şeker ve suyu kaynatıp kıvamlı bir şurup yapın. Limon suyunu sıkıp ateşten alın. Fırından çıkardığınız kalp şekerepareleri 10 dakika kadar soğutup üzerine sıcak şerbeti dökün.
6. Tatlı şerbetini çekerken 2 paket çikolatayı küçük parçalara bölüp margarin yağı ile birlikte küçük bir tencereye koyup ayrı bir tencerede kaynayan suyun üzerinde karıştırarak eritin.
7. Şerbetini çektirip, soğuttuğunuz kalplerin sivri uçlarını erimiş margarin yağlı çikolataya batırıp düz bir tepsi üzerine alın.
8. Çikolata iyice donduktan sonra üzerine çekilmiş şam fıstığı serpip vanilyalı dondurma ile birlikte servis edin.