



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KİS

MALZEMELER

125 gr margarin
Yarım su bardağı seker
1 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 çay kasığı kabartma tozu
1 kase visne
2 çay kasığı tarçın
100-150 gr çikolata (bitter)
2 adet yumurta
1 kutu krema
3 dilim ufalanmış kuru ekmek

YAPILIŞ TARİFİ

Kalibi yağlayıp üzerine toz sekeri serpin. Hamur malzemelerini koyun. Hamur yapın. (ince olsun) Kalibin kenarlarına yüksek şekilde yerleştirin. Kuru ekmeklerin birazını hamurun üzerine ufalayın. Üzerine visneleri, kıyılmış cevizi, kalan ekmekleri koyun. Tarçın, toz seker serpip parça parça çikolataları üzerine kirin. 2 yumurtanın sadece sarısını bir kutu krema ile çirpin. Malzemelerin üzerine döküp önceden isittiginiz fırına koyun. Üzeri pembelesene kadar pisirip sıcak olarak servise sunun.