



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

90 gr. bitter çikolata
5 çorba kaşığı margarin
4 adet yumurta
yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağından 1 parmak eksik un
Üzeri için;
Bitter (acı) çikolata
Çilek

Fırını 210 derecede 10 dakika ısıtın. Çikolatayı margarinle birlikte benmari usulu eritin. Ayrı bir kaptaki yumurtaları ve şekerini çırpın. Bunu çikolataya ilave edin. Çikolata karışımına azar azar un ekleyerek hızlı bir şekilde karıştırın. Yağlanmış küçük ve yuvarlak bir fırın kabına bu karışımı dökün, yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Üzerine erittiğiniz çikolatayı gezdirin. Çilekle süsleyerek servis yapın.

[ML® Çikolatalı Yaş Pasta için tıklayın](#)
