



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı portakal suyu
1 portakalın kabuğunun rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı irmik
2 su bardağı un
Sosu için: 150 gram çiğ krema
150 gram bitter çikolata
1 çorba kaşığı tereyağı

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika kadar çırpın. Portakal suyunu ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. İrmik, kakao ve portakalın kabuğunu karıştırıp üzerine unu ekleyin. Bu karışımı sıvıların içine alıp karıştırmaya devam edin. Son olarak vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip yağlanmış ve unlanmış bir fırın kabına boşaltın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın. Soğumaya bırakın. Bu arada kremayı bir kabın içine döküp ocakta ısıtın. İçine tereyağı ve çikolatayı da ekleyip ocaktan alın. Karıştırıp soğumaya bırakın. Bu karışımı da pastanın üzerine döküp servis yapın.