



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PAY

Hamur için:

Yarım kg un

150 gram pudra şekeri

2 adet yumurta

100 gram kakao

300 gram margarin

Yarım paket kabartma tozu

Krema için:

Yarım litre süt

100 gram tozşeker

50 gram kakao

50 gram mısır nişastası

100 gram bitter çikolata

50 gram tereyağı

1/2 paket vanilya

Üzeri için:

Pudra şekeri

Önce kremayı hazırlayın. Bunun için sütü ikiye ayırıp, yarısını kaynatın. Diğer yarısında şeker, kakao ve nişastayı karıştırın. Kaynayan süte karışımı yavaş yavaş ekleyin. Bitter çikolata ve tereyağını ilave edin. Muhallebi kıvamına gelirken, vanilyayı ilave edip, tencereyi ocaktan alın. Kremayı bu şekilde 1 gün buzdolabında bekletin. Ertesi gün, hamur için tüm malzemeyi yoğurup, 1 saat dinlendirin. Hamuru ikiye ayırın.

Yağlanmış kalıba hamurun birini yayın. Üzerine kremayı boşaltın. Onun da üzerine diğer hamuru kapatıp, delikler açın. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 25-30 dakika pişirin (hamur patlarsa, fırının kapağını açıp, ısıyı düşürerek pişirmeye devam edin). Fırından aldığınız payı, üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

