



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PORTAKALLI TATLI

<https://multicooker.com>

Bitter ikolata 200 gr
Yumurta 200 gr (4 adet)
eker 50 gr
Tereyağı 50 gr
Portakal kabuėu 15 gr
Portakal suyu 20 ml

Yumurtaların sarısını ayırıp yumurta beyazını iyice çırpın. Yumurta sarısını portakal suyu ve portakal içi ile karıştırın ve homojen hale getirin. Çikolatayı küçük küçük kıyın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine çikolatayı, tereyağını koyun ve ekeri ekleyin. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK, sıcaklığı 65°C, pişirme süresini 10 dakika olarak ayarlayın ve [Başlat] tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Daha sonra kapağı açıp karışımı iyice karıştırarak homojen hale getirin. Yumurta karışımını ve çikolata sosunu ayrı kapta karıştırın, yumurta beyazlarına ekleyin ve tekrar karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı fincanlara veya portakaldan yaptığınız formlara koyun ve 2-3 saat buzdolabına bırakın.

