



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

2 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı ceviz
2 çay bardağı pudra şekeri
2,5 - 3 su bardağı un
Kreması için:
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı nişasta
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
Üzeri için:
Erimiş çikolata

Öncelikle kakao, yumurta, yağ, kıyılmış ceviz, pudra şekeri ve unu bir kabın içinde yoğurup hazırlayın. Yuvarlak bir kalıba koyun ve 180 derecede 20 dakika kadar pişirip çıkartın. Bu arada kreması için olan malzemeleri tencerede pişirip soğumaya bırakın. Pişen tartın üzerine kremayı, sonra da erimiş çikolatayla şeritler yapıp çilek ve nane yaprağıyla süsleyin.