



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

Elif Korkmazel

2 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı pudra şekeri
3 çorba kaşığı soğuk su
Tuz Üstü için:
1 çorba kaşığı un
Dilediğiniz meyveler
2 paket bitter çikolata
3 çorba kaşığı toz şeker

Un ve tereyağını çatalla ezin. Üzerine pudra şekeri, tuz ve suyu ekleyip hamuru hemen toplayın ve buzdolabında 10 dakika bekletin. Bir parça hamuru ayırın. Kalan hamuru unlu zeminde yarım santim kalınlığında açıp yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Üzerine un serpin, meyveleri ve küçük parçalar halinde kıyılmış çikolataları yerleştirip toz şeker serpin. Ayırdığınız hamurdan şeritler hazırlayıp tartın üzerine yerleştirin. 200 derece fırında pişirin.