



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

1 adet yumurta
3 su bardağı un
Yarım su bardağı pudraşekeri
3 çorba kaşığı margarin
İç için:
8 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1'er adet elma ve muz
2 çorba kaşığı damla ikolata

Tart hamurunu yağlanmış kalıplara yerleştirin. Çatalla delin. Kalıpların büyüklüğünde yağlı kağıt kesip, hamurların üzerine yerleştirin. 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Kayısı ve üzümü sıcak suda 1 saat bekletin. İç malzemeyi blenderden geçirin. Tartların üzerindeki kağıtları alıp, üzerlerine dökün. Çikolata, tereyağı ve kremayı eritin. Tartların üzerine dökerek servis yapın.