



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TATLI

www.miele.com.tr

200 gr. Bitter ikolata

200 gr. Tereyağı

200 gr. Şeker

3 Yumurta sarısı

3 Yumurta akı

Çikolata ve tereyağını bir kabın içinde düşük ayarda eritin. Hafif soğutun ve şeker ve yumurtanın sarısı ile karıştırın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Yumurta akını çırpın ve yavaşça karıştırın.

Hamuru yağlanmış porsiyon kalıplarına dökün ve fırına sürün.
