



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TATLI

Malzeme:

- 1 su bardağı süt
- 75 gr. çikolata
- 3 kaşık margarin
- 3 adet yumurta
- 1 bardak kayısı marmelatı
- 1 fincan kuru ekmek tozu
- 1/2 su bardağı şeker
- 1 tutam tuz

Yapılışı:

Sütün içine çikolatayı rendeleyip, çok kısık ateşe oturtun. İyice karıştırın. 2 kaşık margarini, ekmek içini, tuzu ve şekerini katın. Bir taşım kaynatıp, kapatın. Yumurta sarılarını çırparak, bu karışıma azar azar katın. Yağlı bir kalıba boşaltın. Kızgın fırına sürün. Isıyı ortanın altına indirin. 40 dakika pişirin.