



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI TATLI

- 1 Paket Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 4 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı dövülmüş fındık
- 1 Paket bitter çikolata

Başlangıçta çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurtaların sarısını ayırın, beyazlarından ise kar hazırlayın. Yumurta sarılarının içine çikolata, pudra şekeri, dövülmüş fındık ve erimiş margarini katın, karıştırın. Kar halindeki yumurta aklarını da ilave edip iyice karıştırın. Kaselere ayırarak buzdolabında soğuttuktan sonra servise sunabilirsiniz.
